

Maakunnallisen ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus Karjalan Messuille 2012

Tiia Tahvanainen

Opinnäytetyö
Hotelli- ja ravintola-alan
koulutusohjelma
2013



Tekijä Tiia Tahvanainen	Ryhmätunnus RRM3
Raportin nimi Maakunnallisen ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus Karjalan Messuille 2012	Sivu- ja liitesivumäärä 38+3
Ohjaaja Birgitta Nelimarkka	
<p>Karjalan Messut on koko perheen suur tapahtuma, joka järjestetään neljän vuoden välein eri puolilla Itä-Suomea. Tapahtuma on järjestetty jo vuodesta 1957 ja viimeisimmät messut olivat Joensuussa 8-10.6.2012.</p> <p>Joensuun Teatteriravintola vastasi vuoden 2012 messuravintolasta, jossa tarjottiin lounasta näytteilleasettajille. Messuravintola rakennettiin jäähallille ja ruoka valmistettiin sekä kuljetettiin sinne Joensuun kaupungilta vuokratusta keittiöstä. Kolmen päivän aikana lounastajia kävi yhteensä noin 3200.</p> <p>Tapahtuman ruokatuotteen tuli tukea Karjalan Messujen maakunnallista teemaa. Lounas koostui ravitsevasta ja monipuolisesta ruoasta, jossa näkyi karjalainen ruokakulttuuri sekä lähiruoka. Lounaan tuli olla samalla hyvin valmistettua kotiruokaa, jolloin se vastasi laadullisesti Joensuun Teatteriravintolan tasoa. Lisäksi ruoan helppo valmistus, kustannukset sekä säilyvyys eli ruoan turvallisuus huomioitiin suunnittelua tehdessä.</p> <p>Toteutus osoitti suunnitelmat toimiviksi. Lounaan järjestelyt sujuivat hyvin ja ruokatuote onnistui. Teemahaastattelulla saatu palaute oli positiivista. Joensuun Teatteriravintola saavutti tavoittelemansa markkina-arvon osallistumalla messuille.</p> <p>Työ on toiminnallinen, joka sisältää tietoperustan lisäksi produktin eli tuotoksen. Työn tuotoksena syntyi reseptiikka, joka sisältää kolmen päivän lounaalla tarjottavien ruokien ohjeet. Reseptiikkaa voi käyttää työkaluna vastaavanlaisia tilaisuuksia järjestettäessä.</p>	
Asiasanat Tuotekehitys, ruokaperinne, lähiruoka, yleisötapahtumat	

Degree Programme in Hotel and Restaurant Business

Authors Tiia Tahvanainen	Group or year of entry RRM3
The title of thesis PLANNING AND EXECUTING REGIONAL FOOD PRODUCTS FOR KARJALAN MESSUT TRADE FAIR 2012	Number of pages and appendices 38+3
Supervisor(s) Birgitta Nelimarkka	
<p>Karjalan Messut is a trade fair aimed at families which is held every four years in different locations in eastern Finland. The event has been organized since 1957 and latest it took place in Joensuu 8 - 10 June 2012.</p> <p>Joensuun Teatteriravintola was in charge of year 2012 trade fair employee restaurant. The trade fair restaurant was built into a sport hall and the food was transported and prepared elsewhere in a kitchen that was rented from Joensuu city. During the three days fair there were about 3200 customers eating at the restaurant.</p> <p>Food products were aimed to support the idea of the trade fair theme: locality. Lunch was aimed to consist of nutritious and versatile food that would reflect Karelian food culture and local food. Lunch was also aimed to be quality home food so it would meet the quality standards of Joensuun Teatteriravintola. Also easy preparation, costs and shelf life of food, also known as food safety, were considered when making then plan for the food product for the trade fair.</p> <p>The execution proved that the plan was functional. Preparations of the lunch went well and the food product was a success. Feedback was positive and Joensuun Teatteriravintola accomplished the added marketing value it was looking for by accepting to be in charge of the trade fair employee restaurant.</p> <p>This thesis is functional including a knowledge basis and a product. The product is recipes which include instructions for preparing lunch for public events. The recipes can be used as a tool when planning the food product for similar events.</p>	
Key words Product development, food tradition, local food, common event	

Sisällys

1 Johdanto	1
2 Yleisötapahallin ruokatuote	3
2.1 Katsaus menneisyyteen.....	3
2.2 Kehittyminen ja nykytilanne	4
2.3 Tuotekehitys ja ruoan turvallisuus	5
3 Karjalainen ruokakulttuuri ja maakunnallisuus	7
3.1 Tyypillistä karjalaiselle ruokakulttuurille.....	7
3.2 Karjalaisen ruokakulttuurin raaka-aineet.....	9
3.2.1 Vilja.....	10
3.2.2 Juurekset ja kasvikset	10
3.2.3 Marjat	10
3.2.4 Sienet.....	11
3.2.5 Kala.....	11
3.3 Lähiruoka.....	12
4 Karjalan Messujen ruokatuotteen prosessikuvaus	13
4.1 Karjalan Messut.....	14
4.2 Toimeksiantaja Joensuun Teatteriravintola	14
4.3 Ruokatuotteen suunnittelu.....	15
4.3.1 Pääruoat	19
4.3.2 Keitot	21
4.3.3 Erityisruokavaliot.....	22
4.3.4 Leivät, salaatit ja jälkiruoat	23
4.4 Ruokatuotteen toteutus	25
5 Palaute tapahtumasta ja pohdinnat	29
5.1 Messuilla toimijoiden ja toimeksiantajan palaute tapahtumasta.....	29
5.2 Omat mielikuvat tapahtumasta.....	32
5.3 Loppupohdinnat.....	33
Lähteet.....	36
Liitteet.....	39
Liite 1 Henkilöstötiedote.....	39

Liite 2 Tuoretavaratilaus.....	40
Liite 3 Teemahaastattelu.....	41

1 Johdanto

Karjalan Messut on koko perheen messutapahtuma, joka on järjestetty jo vuodesta 1957. Suur tapahtuma järjestetään joka neljäs vuosi eripuolilla Itä-Suomea. Joensuussa järjestettävälle messuille 8.-10.6.2012 odotettiin 500 näytteilleasettajan lisäksi noin 25 000 messuvierasta. (Pohjois-Karjalan kauppakamari/ Karjalan Messut 2012.) Pohjois-Karjalan kauppakamari oli syksyllä 2011 yhteydessä Joensuun Teatteriravintolaan ja tiedusteli ravintolan kiinnostusta valmistaa näytteilleasettajien lounasta Joensuussa järjestettävälle messuille 2012. Ravintola kiinnostui ja teki tarjouksen. Messuravintola oli suunniteltu jäähallille niin, että kaukalosta puolet olisi käytössä ravintolaa varten. Ravintola rakennettaisiin tyhjiin tilaan ja ruoka kuljetettaisiin paikan päälle muualta.

Pohjois-Karjalan kauppakamari oli kiinnostunut Joensuun Teatteriravintolan kanssa tehtävästä yhteistyöstä, sillä he tiesivät, että ravintola järjestää isoja tapahtumia. Lisäksi pitkään toiminut Joensuun Teatteriravintola tunnetaan maakunnallisen ruokatuotteen vaalijana, jonka laatuun ja ammattitaitoon voi luottaa. Teatteriravintola laski, että lounastajien määrä kolmena päivänä olisi yhteensä noin 3200. Ravintolan oma keittiö ei olisi riittänyt varustukseltaan ruoan valmistamiseen ja sen takia Joensuun kaupungilta vuokrattiin Kanervalan koulun keittiö, jossa ruoka valmistettaisiin ja kuljetettaisiin sieltä messualueelle. Keittiön esimiehenä aloin suunnittelemaan lounaslistaa yhdessä muiden Teatteriravintolan keittiöhenkilöiden kanssa. Ruokien tuli olla helppo valmistaa, kannattavuudeltaan hyviä, kuljetusta sekä lämpö- ja kylmäsäilytystä kestäviä. Maakunnallisuuden huomioiminen ja lähituotteiden käyttäminen tuli näkyä lounaalla. Lisäksi ruoan tuli kuvastaa Teatteriravintolaa, joka haluaa tarjota asiakkailleen laatua.

Opinnäytetyön toimeksiantaja on työpaikkani Joensuun Teatteriravintola, jossa työskentelen keittiöpäällikkönä. Opinnäytetyöni on toiminnallinen, mikä sisältää pohjatiedon lisäksi produktin eli tuotoksen. Produktiksi rakentui reseptiikka, joka on tehty juuri Karjalan Messuille. Opinnäytetyöhön olen dokumentoinut laajasti erityisesti hiljaista tietoa, jotta vastaavanlaisen suur tapahtuman suunnitteleminen olisi ensi kerralla helpompaa. Opinnäytetyö on hyvä apuväline myös niille, jotka järjestävät suur tapahtuman ruokatuotetta. Projekti osoitti, että ruokatuotteen suunnittelussa tulee huomioida monta asiaa. Karjalan Messujen ruokatuotteessa huomioin erityisesti karjalaisen ruokakulttuurin, lähiruoan ja erityisruokavaliot. Niin kuin vanha sanontakin kuuluu: ”hyvin

suunniteltu, on puoliksi tehty”. Reseptiikka on testattu käytännössä ja siihen on tehty tarvittavat muutokset, jolloin se toimii työkaluna ruokatuotetta suunniteltaessa ja toteuttaessa.

2 Yleisötapahtumien ruokatuote

Yleisötapahtumien historia yletty kauas, sillä ihmiset ovat aina kokoontuneet esimerkiksi juhlimaan sadonkorjuuta, kuuntelemaan musiikkia tai katsomaan urheilusuorituksia (Kauhanen, Juurakko & Kauhanen 2002, 14). Tapahtumia voi luokitella eri kategorioihin koon perusteella. Erikokoisia ovat esimerkiksi valtavat, suuret tai paikalliset tapahtumat, joiden merkitykseen vaikuttaa myös media. Mitä enemmän media kiinnostuu tapahtumasta, sitä suurempi se on. Valtava tapahtuma voi olla esimerkiksi olympialaiset. Melbournen formula yksi osakilpailun voi puolestaan luokitella suureksi tapahtumaksi. Paikallisten tapahtumien kohdeyleisö koostuu kyseisen kaupungin asukkaista ja saa ihmisissä aikaan yhteenkuuluvaisuutta. (Allen, O'Toole, Harris & McDonnell 2011, 12-14.)

Event managementilla eli tapahtuman hallinnalla tarkoitetaan kaikenlaisten tapahtumien, kuten messujen suunnittelua ja tuotteistamista (Getz 2005, 2). Ruoka- ja juomamyynä on oleellista useissa yleisötapahtumissa. Vaihtoehtojen ja perusteluiden tulee olla harkittuja, sillä myynnistä saadaan yleensä paljon tuloja. Tuotteet tulee suunnitella niin, että ne ovat harmoniassa ja ne kuvastavat teemaa sekä liikeideaa. Hyvällä kokonaisuudella päästään ennalta suunniteltuihin tulostavoitteisiin. (Getz 2005, 249.) Voitto kuitenkin saattaa jäädä pieneksi, jos menoja ei pidetä määrätietoisesti alhaisina (Kahiluoto & Ojala 1955, 38).

2.1 Katsaus menneisyyteen

50-luvun Muonitusoppaan mukaan suomalaista kenttäkeittiötä käytettiin eniten suurissa muonitustapahtumissa. Keitintä ei ostettu omaksi kalliin hinnan takia, vaan se vuokrattiin yleensä puolustusvoimilta. (Kahiluoto & Ojala 1955, 23.) Muonitukseen tarvittiin keittovälineen lisäksi kuljetus- ja säilytysastioita, kuten sankoja sekä erilaisia keittiö- ja tarjoiluvälineitä. Lyhytkestoiseen kenttämuonitukseen valmistettiin käytännöllisistä syistä yleensä keittoruokia. Raaka-aineet hankittiin keräämällä ja ostamalla. Keräys oli luvanvaraista, ja se tuli tehdä systemaattisesti. Hyvän asian tukemiseksi useat lahjoittivatkin maataloutensa tuotteita. Yksityisten lisäksi lahjoituksia kysyttiin liikkeiltä. Tavaraa

tuli olla mieluummin paljon, jolloin ylimääräinen saatiin rahaksi myymällä. Niukasti varattu määrä saattoi johtaa myymään ”ei oo’ta”. Suureen tilaukseen ostot oli pyrittävä tekemään tukuittain ja paras olikin olla yhteydessä suoraan johonkin tukkuliikkeeseen, esimerkiksi Keskkoon. (Kahiluoto & Ojala 1955, 34-41.)

Suurtapahtumissa maitotaloustuotteet tilattiin meijeristä tapahtumapaikalle. Tilaukset sovittiin niin, että toimitus tapahtui useamman kerran päivän aikana, jotta maito oli tuoretta. Oli otettava huomioon myös se, että kaikki eivät voi nauttia maitoa ja heille oli varmistettava kirnupiimän saanti. Lihavoileivät olivat suositumpia, mutta juustoa kannatti varata hätävaraksi, koska se ei pilaantunut niin herkästi. Leipää tarvittiin tilapäisravintolassa, ja se saatiin halvemmalla, jos se leivottiin itse. Kotileivän maku oli parempi, mutta leipojien taso oli vaihteleva ja näin ollen laatu ei ollut aina tasaista. (Kahiluoto & Ojala 1955, 43-45.)

Liha oli herkästi pilaantuva ruokatavara, ja sen säilytys oli hankalaa erityisesti kesällä. Lihaa kannattikin tilata vähemmän, mutta lisämäärän saaminen oli varmistettava teurastamolta tai lihamyymälältä. Terveystieteiden viranomaiset hyväksyivät kesällä mieluummin leikkeleeksi savustettuja tuotteita. Kokemus oli osoittanut, että esimerkiksi keittokinkku säilyi hyvänä vain pari tuntia. Edullisempaa oli valmistaa tuotteita kestävästä raaka-aineista, ettei hävikkiä syntynyt. Kalaa ei käytetty, sillä sen perkaaminen olisi ollut vaikeaa isolle määrälle valmistettaessa. Kala myös säilyi huonosti. Kasviksista käytettiin ruokalistasta riippuen perunaa, juureksia, herneitä, salaattia ja mahdollisesti raparperia. Tomaattia ja kurkkua oli käytettävä voileiville niiden ravintoarvon ja ulkonäön vuoksi. Vihannekset oli myös saatava päivän erissä tapahtumapaikalle. (Kahiluoto & Ojala 1955, 46-49.)

2.2 Kehittyminen ja nykytilanne

Kenttäkeitin oli sodan jälkeen merkittävä ruuanvalmistusväline suurapahtumissa. Se oli käytännöllinen, koska sitä sai liikuteltua helposti ja siinä mahtui valmistamaan isoja määriä ruokaa kuten esimerkiksi keittoja. Keitintä käytetään edelleen juuri sen käytännöllisyyden takia. Ennen suurin ongelma oli kylmäsäilytystilan puuttuminen, ja siitä syystä asioita täytyi miettiä eri tavalla. Tavarantoimitus tapahtumapaikalle tapahtui jak-

sotetusti, jotta ruoka-aineiden säilyvyys saatiin turvattua. Nykyään suurtaapahtumapaikalle saadaan kylmiöitä tai jopa kylmäkontti. Suurten määrien valmistaminen helpottui entisestään, kun tukkuihin tulivat suuret säilykepurkit sekä perunaa ja muita kasviksia alkoi saada pilkottuina ja esikypsennettyinä. Esivalmisteet lisääntyivät koko ajan ja niiden avulla myös isojen yleisötaapahtumien ruokatuote kehittyi. Kuljetusvälineistö, kuten lämpölaatikot, yleistyivät ja tätä kautta ruoka voitiin valmistaa muualla ja kuljettaa taapahtumapaikalle kylmänä tai kuumana. (Wasenius, T. 10.1.2013.)

2000-luvun sous vide -tuotteiden ansiosta lautastarjoiltu illallinen suurelle ihmisjoukolla on helppo toteuttaa, sillä tuotetta ei tarvitse enää kypsentää, vaan sille riittää pelkästään lämmitys. Valmiit kastikkeet, kypsät lihat ja pilkotut, esikypsennetyt ja jopa valmiiksi maustetut kasvikset ovat tästä hyvä esimerkki. Laitteisto on myös kehittynyt ja paikalle saa esimerkiksi bankettiuunin, johon lautasella oleva ruoka saadaan lämpenemään. Liikuteltavat kylmä- ja lämpövaunut ovat myös yleisiä. (Wasenius, T. 10.1.2013.)

2.3 Tuotekehitys ja ruoan turvallisuus

Tuotekehityksen työvaiheita ovat käynnistäminen, luonnostelu, kehittäminen ja viimeistely. Käynnistäminen on hyvin oleellinen osa onnistumisessa. Ennen käynnistämispäätöstä pohditaan tuotteen kehittämiskustannuksia, markkinointinäkymiä, tuottoja, työterveydellisiä ja ympäristönsuojeluskysymyksiä. Myönteisen päätöksen jälkeen alkaa luonnosteluvaihe, jolloin analysoidaan ja asetetaan muun muassa tavoitteet kehitettävälle tuotteelle. Ratkaisumahdollisuuksia etsitään ja niitä arvostellaan. Tuloksena saadaan aikaan ratkaisuluonnos, josta kehittäminen alkaa. Tuotteesta etsitään valmistuskustannuksiin vaikuttavat oleelliset osat ja nämä optimoidaan. Esimerkiksi vaihtoehtoisten raaka-aineiden etsiminen kuuluu optimointiin. Kehitysvaihe päättyy, kun asetetut vaatimukset on täytetty. Tulokseksi syntyy kehitetty konstruktioehdotus. Konstruktio viimeistellään laatimalla esimerkiksi käyttöohjeet ja tekemällä koekappale. Lisäksi suunniteltuja valmistusmenetelmiä testataan mahdollisesti. Viimeistelyvaiheen jälkeen tehdään päätös tuotannon aloittamisesta. (Jokinen 2001, 14-17.)

Ravitsemus on keskeinen laatutekijä kuluttajien terveyden kannalta. Hankinta- ja valmistustilanteessa on huomioitava lisäksi mikrobiologinen turvallisuus, ruoan aistittava

laatu, raaka-aineiden alkuperä ja kestävä kehitys. Ravitsemus on tärkeää, mutta myös ruoan makuun ja tuoreisiin raaka-aineisiin on kiinnitettävä huomiota. Ravitsemuslaatu ja turvallisuus liittyvät toisiinsa, sillä molempiin liittyvät hyvät ja tuoreet raaka-aineet. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010, 36.) Saastunut raaka-aine puolestaan voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Myrkytykseen voi johtaa myös riittämätön kuumennus tai jäähdytys. Virheellinen kuljetuslämpötila, vaaravyöhykelämpötilassa säilyttäminen tai ristisaastuminen on myös mahdollisia riskitekijöitä ruokamyrkytykseen. (Laukkanen 2012, 19.) Kuumien ruokien tulee pysyä kuljetuksessa, myynnissä ja tarjoilussa vähintään +60 asteina ja kylmien alle +6 asteina. Tarjottavien ruokien lämpötiloja tulee mitata säännöllisesti ja kylmä- ja lämpölaitteiden kuntoa tarkkailtava. Lisäksi helposti pilaantuvien elintarvikkeiden tarjoiluajasta on huolehdittava ruokamyrkytysriskin välttämiseksi. (Laukkanen 2012, 37.)

3 Karjalainen ruokakulttuuri ja maakunnallisuus

Suomessa karjalaista ruokaa pidetään karjalaisuuden ilmentymänä. Karjalaisen ruokakulttuurin tuntemus levisi koko maahan sotien aikaan siirtokarjalaisuuden myötä. Uuniruokat, erilaiset leivonnaiset, kuten pehmeä leipä sekä hapanruokat ovat tärkeitä piirteitä karjalaiselle ruokakulttuurille. Karjalan maakunta on karjalaisen ruokaperinteen alueellinen ydin. Ruokakulttuuri on siirtynyt länteen päin rajankäynnin ja asutuksen myötä. Ruokatalous on saanut vaikutteita lännestäkin, mutta piirteet kuitenkin yhdistävät sen itäeurooppalaiseen uuniruokatalouteen, joka on erilainen kuin länsieurooppalainen keittoruokatalous. (Sallinen-Gimpl 2009, 7-12.)

Varhaiskeskiaikana slaaveilta omaksuttiin uuni, jossa talon lämmitys ja ruoanlaitto yhdistyivät. Piirakat tai leipä paistettiin lämmityksen jälkeen kuumassa uunissa ja jälkilämmössä ruokaa haudutettiin ruukuissa. Karjalaiseen ruokakulttuuriin kuuluu osana myös happamat ruokalajit, kuten ruisleipä, hapankaali ja hapankerma eli smetana. Hapanruokat ovat vanhan ruokatalouden piirteitä. Mieltymys happamaan ei kuitenkaan ole synnynnäistä, vaan se johtuu tottumuksesta. Happaneminen on luonnollista, mikä puolestaan johtuu kylmäsäilytystilojen puutteesta. (Sallinen-Gimpl 2009, 13-14.) Ominaista pohjoiskarjalaiselle ruokakulttuurille on kuitenkin monipuolisuus, luonnon antimien käyttö ja näin ollen oman ympäristön hyödyntäminen (Hellstedt, Karjalainen & Tissari-Simola 2000, 22).

3.1 Tyypillistä karjalaiselle ruokakulttuurille

Vaikeat luonnonolosuhteet ovat muovanneet suomalaista ruokakulttuuria aikojen saatossa. Kirkon myötä ruokakulttuurimme alkoi jakautua itäiseen ja läntiseen alueeseen jo 1000-luvulla. Itäisen ja nimenomaan karjalaisen ruokakulttuurin erityispiirteitä ovat uunin käyttö ruokaa valmistaessa, mieltymys happamaan, sekä runsas kasvien, sienten ja kalan käyttö. Itäisellä alueella on myös rikas leipäkulttuuri; monia piirakoita, rieskoja, kukkoja ja kukkosia sekä pyöröjä. (Lappalainen & Kuronen 2007, 4.)

Professori Kirkkisen (Stenros 1999, 8) mukaan karjalaiset siirtyivät tuhat vuotta sitten eräkulttuurista maatalouskulttuuriin. Kiinteät asumukset yleistyivät ja sitä kautta myös kyläyhteisöiden elämäntapa. Eräkaudellakin viljeltiin ohraa, ruista ja naurista. Riistaa kypsennettiin kuumien kivien keskellä nuotiossa ja siinä samalla hiilloksella paistui myös kala. Peltoviljelyn myötä myös hirsiset savupirtit yleistyivät. Kiinteä uuni toimi lämmön antajana, mutta myös ruokakulttuurin monipuolistajana. Maatalous ja karjanhoito helpottivat ja monipuolistivat ravinnon saantia. Ruoka valmistettiin kotona, useimmiten uunissa. Viljasta jauhettiin jauhoja tai survottiin ryynejä. Tuoretta leipää leivottiin niin, että sitä oli aina tarjolla.

Tavat ja tottumukset siirtyvät aina sukupolvelta toiselle, mutta varsinkin entisaikaan kirkon vaikutus oli vahvemmin nähtävissä. Ortodoksinen paastoaika vaikutti paljon ruokatottumuksiin. Suuressa pyhässä eli paastossa on perinteisesti pidättäydytty eläinkunnan tuotteista, kuten maitovalmisteista ja lihasta. Ylenmääräinen ilonpito jätetään vähemmälle ja kaikin puolin eletään sekä syödään yksinkertaisemmin. Tärkeimmät paastot ovat ennen pääsiäistä ja joulua, jolloin ne kestävät 6-7 viikkoa. Paastojen ilmentymänä karjalaiseen ruokakulttuuriin on tullut runsas ja monenkirjava piirakka- ja kukoperinne. Lisäksi sienten, marjojen, kasvien ja kalan käyttäminen juontaa juurensa paastoamisesta. Imellyttäminen sekä erilaiset jauho- ja marjapuurot ovat myös paaston ajalta. (Lappalainen & Kuronen 2007, 6.)

Uuni houkutteli valmistamaan ruokaa hauduttamalla, mutta myös hellalla keitettiin ruokaa, kuten vellejä, kiisseliä sekä kahvia. 1940-luvulla alkanut kehitys muutti karjalaista ruokakulttuuria, sillä vehnäjauho ja esimerkiksi tuonti riisi yleistyivät. Vehnäjauhoilla alettiin suurustamaan kastikkeita ja karjalanpiirakka sai täytteen riisipuuron. Kasvi- ja maaviljely laajeni perunasta entistä enemmän kaaleihin, punajuuriin ja muihin kasveihin. Maakunnassa erityisesti karjalan Martat tekivät työtä puutarhaviljelyn edistämiseksi. Uudet raaka-aineet tulivat ihmisten ruokapöytiin samalla, kun vehnä teki viljapuolella vallankumousta. (Lampinen 1985, 9-11.)

Uusi aika karjalaisessa ruokapöydässä olikin hyvin erilainen kuin mitä se ennen oli. Entiset ruoat eivät kuitenkaan hävinneet, vaan piirakkakulttuuri sekä pottiruuat, kuten karjalanpaisti ovat yhä elinvoimissaan. Ruoat muuntuvat nykyajan makutottumuksiin,

mutta säilyvät silti. Kansanomaiset ruoat säilyvät karjalaisessa ruokakulttuurissa, koska niitä on helppo tehdä arkiaterialle. Toisaalta monella ruoalla, kuten hernekeitolla hautajaisissa, on ollut keskeinen sija pitopöydässä, mikä puolestaan on edesauttanut ruokalaisten säilymistä. (Lampinen 1985, 11-12.)

Karjalainen ruokaperinne menetti entiset maansa, mutta se ei silti joutunut historian romukoppaan. On ihmeellistä kuinka karjalainen ruokaperinne on pitänyt pintansa ja levinnyt muualle Suomeen sodanjälkeisinä aikoina. Karjalainen ruokakulttuuri valtaa edelleen uusia alueita. Ruokakulttuurilla on vahvat resurssit tulla esiin perinteisenä, mutta samaan aikaan nuorekkaana, makumaailmaltaan jopa eksoottisena uudistajana. (Sallinen-Gimpl 1998, 8.) Professori Kirkkisen (Stenros 1999, 9) mukaan rikas, karjalainen ruokakulttuuri innoittaa yhä uusiin sovelluksiin ja muotoihin. Karjalainen ruoka on tärkeä osa karjalaista perinnekulttuuria, joka puolestaan on monipuolisesti rikastuttanut koko kulttuuriamme.

3.2 Karjalaisen ruokakulttuurin raaka-aineet

Karjalaiset ovat hyödyntäneet luontoa monipuolisesti. Kalaa on totuttu käyttämään paljon Laatokan ja muiden vesistöjen läheisyyden takia. Riistaa kuten jänistä ja lintua valmistettiin ruoaksi, varsinkin perheissä joissa metsästettiin. Karjalaisten keskuudessa myös sienten käyttö on ollut yleistä ja lisäksi varsinkin paaston ajan ruokaa valmistettiin kasviksista sekä juureksista. Luonnonmarjoista erityisesti puolukka ja karpalo säilyivät entisaikaankin talven yli. (Sallinen-Gimpl 2009, 14-16.) Karjalaiset ovat olleet kekseliäitä, sillä he ovat valmistaneet vaatimattomistakin raaka-aineista herkullista ruokaa (Sallinen-Gimpl 1998, 6). Luontoon on aina sopeuduttu, sillä monet ovat eläneet omavarais-taloudessa. Karjalaiset ovat seuranneet metsän riistan polkuja, kalojen kutuaikoja, sien-ten ja marjojen poiminta-aikoja sekä karjan pääsyä laitumille. Entisaikaan ruokatalous ja ruoan hankinta oli sekä naisten, että miesten työtä. Miehet muokkasivat pellot sekä kyl-vivät ja korjasivat viljan. Naiset puolestaan muovasivat raaka-aineista tuotteita pöytään laitettavaksi. (Sallinen-Gimpl 1998, 8.)

3.2.1 Vilja

Vilja on yksi tärkeimmistä syötävistä. Karjalaiset käyttivät paljon viljaa, niin leivän, kukkojen ja piirakoiden valmistamiseen, mutta myös erilaisiin puuroihin ja velleihin. (Lampinen 1985, 66.) Viljelykasveilla on ollut tärkeä asema perusravintona. ”Jumalan viljaa” eli ruista kunnioitettiin ja ruisleipää pidettiin entisaikaan arvossa. Itäsuomalaiseen tapaan Karjalassa syötiin pehmeää hapanleipää, jota ennen leivottiin viikoittain. Ruistakin vanhempi viljelykasvi on ohra, jota käytettiin monipuolisesti. Ohraa käytettiin piirakan täytteenä ennen riisin tuloa. Ohrasta valmistettiin myös uunipuuroa, sekä siitä keitettiin huttua, ohuempaa puuroa. (Sallinen-Gimpl 2009, 14.)

3.2.2 Juurekset ja kasvikset

Vanhoja juureksia ovat nauris ja lanttu. Varsinkin entisaikaan juureksia valmistettiin uunissa joko viipaleina tai survoksina jälkilämmöllä. Paistikkaita eli kuorineen kypsennettyjä lanttuja, nauriita tai perunoita valmistettiin myös uunissa. Hautanauriitkin olivat yleisiä. Nuotiolla kuumennettiin kiviä, joilla vuorattiin kuoppa. Nauriit laitettiin kuoppaan ja täytettiin päältä kuumilla kivillä, jolloin kypsyminen kesti pari päivää. Avo-
maankurkuista valmistettiin puolestaan tuore kurkkuja mausteiden kanssa kahden lautasen välissä ravistellen. Erityisesti kaalin käyttö oli yleistä karjalaisessa ruokakulttuurissa ja siitä valmistettiin, niin keittoa kuin pataakin. Kaalia säilöttiin myös suolaamalla ja hapattamalla. Perunasta tehtiin velliä sekä erilaisia laatikko ja ruukkuruokia. Porkkanan ja punajuuren käyttö tunnettiin karjalaisten keskuudessa ja myös nokkosta käytettiin paljon. Tilastojen mukaan Karjalassa viljeltiin myös vielä 1900-luvun alussa paljon härkäpapua ja hernettä. (Sallinen-Gimpl 2009, 177-200.)

3.2.3 Marjat

Marjat kuuluivat karjalaiseen ruokatalouteen ehkä monipuolisemmin kuin muilla Suomen alueilla. Luonnon olot, maaperä ja ilmasto loivat hyvän kasvuympäristön marjoille. Luonnonniityt hyönteisineen ja karjan laiduntaminen metsissä edesauttoivat marjojen kasvua. Marjoja kerättiin ja syötiin tuoreeltaan, mutta myös säilöttiin. Metsämarjoista tärkein oli puolukka, sillä se säilyi omassa nesteessään survottuna talvikauden yli. Hyvin säilyvää karpaloa voitiin kerätä vielä keväällä soilta, kun ne ilmestyivät lumen alta. Mus-

tikkaa puolestaan kuivattiin uunin lämmössä. Lakkaa oli paljon Pohjois-Karjalan suo-alueilla ja se säilyi suhteellisen hyvin kellarissa. Säilöntätaitojen ja sokerin käytön leviytystä marjoja voitiin säilöä talveksi hilloina ja mehuina. Puutarhamarjojen käyttö tuli myös tutuksi Marttojen myötä, sillä he levittivät tietoutta. Imellyttämällä valmistettu marjamämmi on ollut yleisin karjalainen marjaruoka. Sokerin yleistyttyä marjoista alettiin keittää myös kiisseleitä, jotka suurstettiin perunajauhoilla. Marjapuurot puolestaan suurstettiin mannaryyneillä. (Sallinen-Gimpl 2009, 277-278.)

3.2.4 Sienet

Suomen ainoa maakunta oli ennen Karjala, jossa kansa käytti ravintona sieniä; karvalaukkuja eli maitosieniä, haapasieniä tai rouskuja (Lappalainen & Kuronen 2007, 20). Länsi-Suomessa sieniä pidettiin lehmien ruokana. Kotitalouskouluissa opetettiin käyttämään sieniä, mutta niiden ravintoarvoa pidettiin vähäisenä vielä 1950-luvun oppikirjoissa. Siirtokarjalaiset levittivät sienten käytön kansan pariin myös lännessä ja näin ollen sienten käyttö on yleistynyt. Sitä on edesauttanut myös sotien jälkeiset sienikurssit ja neuvonta. Eniten kerättiin maitosieniä, eli sieniä joista valui maitoa sitä taitettaessa. Sieniä käytettiin tuoreeltaan kastikkeisiin, keittoihin ja muhennoksiin. Talveksi sieniä säilöttiin suolaamalla niitä puuastioihin. Tatteja kerättiin pääsääntöisesti vain Raja-Karjalassa ja Kannaksella. Tatteja kuivattiin talveksi, mutta niitä myytiin myös Pietarin rikkaille. (Sallinen-Gimpl 2009, 203-204.)

3.2.5 Kala

Karjalaiset asuivat kalavesien äärellä (Lampinen 1985, 111). Suomenlahdella ja Laatokalla harjoitettiin suurkalastusta nuotalla. Muuallakin Karjalassa kalastettiin kotitarpeisiin. Kalaa valmistettiin keittämällä sekä paistamalla pannulla ja uunissa. Savustaminen ja hiillostaminen ovat uudempaa tekniikkaa. Ennen kalaa kuivattiin uunissa sekä ulkoseinillä ja sitä suolattiin paljon. Kalaa käytettiin hapatettunakin. Kesäaikaan kalaa pyydettiin verkolla, merroilla ja katiskoilla. Talvella puolestaan kalastettiin iskukoukuilla. Keväällä isot kalat kuten hauet suolattiin ja naulattiin seinään kuivumaan. Tätä kuivattua kalaa sanottiin kapakalaksi ja sitä saattoi käyttää myöhemmin ruoanvalmistuksessa. (Sallinen-Gimpl 2009, 217.)

3.3 Lähiruoka

Lähiruuan määritelmää on mietitty vuosikymmeniä. Mitä lähiruoka on ja voiko sitä edes määritellä? Vuonna 2012 tehdyssä tutkimuksessa asia sai kuitenkin selvyyttä, sillä lähiruokaselvitys nimesi lähiruuan paikalliseksi ruuaksi. Kaikki Suomessa tuotettu ruoka ei olekaan enää lähiruokaa, niin kuin esimerkiksi Elintarviketeollisuusliitto ja tuottajajärjestö MTK ovat ennen määritelleet. Taloustutkimuksen Suomi syö 2011 -tutkimuksen kaksi kolmasosaa myös mieltää Suomessa tuotetun ruuan lähiruuksi, vaikka se ei sitä ole. EU:ssa kiinnostuttiin ruuan ympäristövaikutuksista, ruuan turvallisuudesta ja sen jäljitettävyydestä. EU halusi saada tarkempaa rajausta maista ja alueista. Alkuperäksi ei enää riittänyt merkintä: ”tuotettu EU:ssa”. Tämä johti siihen, että hallinnon tarvitsi määritellä lähiruoka. (Ruokatieto 2012a.) Lähiruoka on ruokatuotantoa ja -kulutusta, jossa oman alueen raaka-aineita ja tuotantoa käytetään niin, että pyritään mahdollisimman pieneen ekologiseen jalanjälkeen, mikä puolestaan edistää oman alueen taloutta ja työllisyyttä kestäväällä tavalla (Pulliainen 2006, 12).

Lähiruoka 2012 -tutkimuksen mukaan lähiruokaa puolestaan valitaan tunteella. Lähiruokaan liittyy paljon tunteita ja mielikuvia. Kuluttajan vastausten perusteella voidaan todeta, että lähiruuan valitseminen ei ole välttämättä aina järkevä. Kuluttajien mukaan lähiruuan alkuperä tiedetään ja ruoalla on kotipaikka sekä tekijä. Alkuperän tunteminen luo myös turvallisuutta. Lähiruokaan liitetään tuotannon pienimuotoisuus. Kuluttaja saa kokemuksen yksilöllisyydestä ja laadusta, minkä vastakohtana on teollinen tuotanto. Lähiruoka koetaan läheisyytenä, jolloin fyysinen etäisyys tuottajan ja kuluttajan välillä on lyhyt. Lyhyt matka lisää kuluttajien mielikuvaa ekologisuudesta. Tutkimus osoitti, että lähiruoka koetaan alkuperäisenä ravintona, joka on laadukasta. Ruokaa pidetään hyvän makuisena puhtautensa ja tuoreutensa takia. Lähiruokaan liitetään myös aitous, sillä lähiruuan avulla luodaan yhteys luontoon. (Ruokatieto 2012b.)

4 Karjalan Messujen ruokatuotteen prosessikuvaus

Opinnäytetyöni aihe oli maakunnallisen ruokatuotteen suunnittelu ja toteutus Karjalan Messuille 2012. Toiminnallinen opinnäytetyö sisältää tietoperustan lisäksi produktin (Liite 4 Produkti, 41). Produktina eli tuotoksena työstä on reseptiikka, joka syntyi juuri kyseistä tapahtumaa varten. Reseptiikkaa voi hyödyntää jatkossa vastaavanlaisia tilaisuuksia järjestettäessä, koska esimerkiksi salaattien ohjeet on vakioitu ravintola-alalla käytössä oleville GN-astioille. Karjalan Messuille suunniteltu lounas olisi toteutunut joka tapauksessa Joensuun Teatteriravintolan toimesta ja sen takia siitä tuli myös opinnäytetyöni. Itse en ole ollut vastaavanlaisen tapahtuman ruokatuotetta suunnittelemassa. Koko projekti oli iso ponnistus itseltäni ja siitä syystä halusin saada tehdystä työstä materiaalia, jota pystyy jatkossa hyödyntämään.

Joensuun Teatteriravintolaa pyydettiin mukaan messuille, koska aikaisempina vuonna näytteilleasettajien lounas ei vastannut odotuksia. Tällä kertaa haluttiin, että lounas onnistuu odotusten mukaan. Pohjois-Karjalan kauppakamari on ennenkin käyttänyt Joensuun Teatteriravintolan palveluita ja luottamus ravintolaa kohtaan oli valmiiksi rakennettu. Ravintola mietti ensin halukkuuttaan lähteä messuille. Päätös kuitenkin lähtemiseen syntyi, sillä messuravintolan järjestämisestä saisi hyvää markkina-arvoa, jos se sujuisi odotusten mukaan. Kustannuksista olisi kuitenkin huolehdittava tarkasti.

Työskentelen Joensuun Teatteriravintolan keittiöpäällikkönä ja minulla oli tästä syystä vetovastuu messujen lounaan ruokalajien suunnittelusta ja toteutuksesta. Lounaan tuli olla laadukasta kotiruokaa, jossa näkyi maakunnallisuus niin ruokalajien kuin makujen muodossa. Ajatuksena oli käyttää paikallisia raaka-aineita, sekä hyödyntää pohjoiskarjalaisten tuottajien tuotteita. Suunnittelutyön tuloksena syntyi ruokalista ja reseptiikka kyseisille messuille. Reseptiikkaa voi hyödyntää vastaavaa suur tapahtumaa suunnitellessa, sillä sen toimivuus on todettu hyväksi käytännön kautta. Reseptiikassa on huomioitu monta asiaa, kuten karjalainen ruokakulttuuri, lähiruoka ja erityisruokavaliot.

4.1 Karjalan Messut

Karjalan Messut järjestettiin 8-10.6.2012 Joensuussa. Messut on järjestetty joka neljäs vuosi Pohjois-Karjalassa aina vuodesta 1957 lähtien. Karjalan Messut on koko perheen tapahtuma ja sen näytteilleasettajat koostuvat pääsääntöisesti maakunnan yrityksistä sekä yhteisöistä. Näytteilleasettajia on maakunnan lisäksi ympäri Suomea. (Pohjois-Karjalan kauppakamari 2012.) Joensuun Teatteriravintola vastasi messuravintolasta, jossa tarjottiin lounasta näytteilleasettajille ja muille messujen järjestäjille. Ravintola ei kuitenkaan ollut auki messuvieraille.

4.2 Toimeksiantaja Joensuun Teatteriravintola

Joensuun Teatteriravintolan ravintolatoimintaa harjoittaa Tumbling Dice Oy toimitusjohtajanaan Pekka Lumatjärvi. Tumbling Dice Oy on perustettu vuonna 1996 toimialanaan ravintola- ja pitopalvelutoiminta. Yhtiö on aloittanut ravintolatoiminnan Teatteriravintolassa lokakuussa 2002. Ravintolassa työskentelee yrittäjän lisäksi ravintolapäällikkö, keittiöpäällikkö, viisi kokkia, keittiöapulainen ja neljä tarjoilijaa. Ravintola tarjoaa lounaan lisäksi A la carte, kokoustiloja tarjoiluineen sekä erilaisia banketti- ja juhlapalvelutarjoilua, kuten häitä, muistotilaisuuksia ja karonkkoja. Teatteriravintola järjestää myös samassa rakennuksessa toimivan Joensuun Kaupunginteatterin väliaikatarjoilut. Ravintolassa on kolme kabinettia, baari sekä ravintolasali, johon mahtuu 80 henkilöä ja lasiterassi 150 henkilölle. Alakerran klubi tarjoaa bändeille soittopaikan ja kesäaikaan myös ulkoterassi on avoinna. (Lumatjärvi 3.11.2011.)

Teatteriravintola on Joensuun ainoa Rôtisseurs kilpiravintola. Chaîne des Rôtisseurs eli Paistinkääntäjien veljeskunta on arvostettu kansainvälinen gastronominen järjestö. Paistinkääntäjät koostuvat ammattilaisista ja alan harrastajista. Toimintaa on 80 maassa ja tarkoituksena on edistää kansallista sekä kansainvälistä ruokakulttuuria. (Paistinkääntäjät 2013.) Ravintola tarjoaa myös JoensuuMenua. Makujen Suomi eli Taste of Finland –konsepti korostaa suomalaisia makuja. Kaupunki- ja maakuntamenut edustavat suomalaista ruokakulttuuria. Raaka-aineiden käytössä huomioidaan paikallisuus sekä vuoden-aikojen vaihtelut. (Makujen Suomi 2012). Lisäksi ravintola on osallisena ProAgrian Karelia a la carte -verkostoa. Karelia a la carte -verkosto koostuu pohjoiskarjalaisten ravintoloiden sekä matkailu-, elintarvike- ja käsityöalan yrityksistä (ProAgria Pohjois-Karjala

2013). Lisäksi Joensuun Teatteriravintolalla on pitkäaikainen kokemus järjestää pitopalvelua suurillekin ryhmille (Teatteriravintola 2013). Ravintola on rakentanut asiakasläh- töisen toimintamallin, johon asiakas voi luottaa. Palvelun ja ruoan laatuun panostetaan, oli kyseessä pieni tai iso tilaisuus.

4.3 Ruokatuotteen suunnittelu

Alla olevaan kuvioon on hahmotettu tuotekehityksen vaiheet ja mitä ne sisältävät:

Aika	Tuotekehityksen- vaihe	Asia
2011 syksy	Käynnistys	Pohdinta ennen päätöstä: laskelmat, onnistuu- ko/ kannattaako toteutus, mitkä ovat markki- nanäkymät tapahtumasta?
1/2012	Luonnostelu	Alustavaa suunnittelua: kartoitus messuravinto- lan puitteista ja vuokrattavasta keittiöstä, hah- motelma ruokalistasta.
2/2012	Ratkaisuluonnos	Ruokatuotteen suunnittelun jatkaminen tiimi-nä. Tuottajien kartoitus. Ratkaisuluonnos eli alustava ruokalista.
3/2012	Optimointi ja kehittäminen	Optimointi eli vaihtoehtojen läpikäyminen. Jokaisen tuotteen tarkastelu valmistamisen nä- kökulmasta, sekä niiden tarkoitus ruokalistalla.
4/2012	Konstruktioehdotus	Konstruktioehdotus eli lopullinen ruokalista. Reseptiikan tekeminen, raaka-aineiden ylöskir- jaaminen ja työnjakoa.
5/2012	Viimeistely	Reseptiikan hiominen jatkuu, raaka-aineiden ja tarvittavien välineiden listaaminen, työnjakoa.

Kuvio 1. Aikataulu ruokatuotteen suunnittelusta

Aikataulu ruokatuotteen suunnittelussa eteni tuotekehityskaavan mukaisesti. Ennen käynnistämispäätöstä pohdittiin tapahtuman markkina-arvoa ja sen kustannuksia.

Luonnostelussa analysointiin tapahtuman puitteita ja kuinka se olisi toteutettavissa. Mitkä olisivat tavoitteet ja kuinka niihin päästäisiin? Ratkaisuluonnokseksi saatiin alustava ruokalista, jonka toimivuutta optimoitiin eli kartoitettiin. Luonnosta eli alustavaa ruokalistaa työstettiin pidemmälle ja saatiin lopulta aikaan konstruktioehdotus eli lopullinen ruokalista Karjalan Messuille 2012. Lopuksi hiottiin reseptiikkaa ja kirjasin ylös raaka-ainehankintoja sekä työnjakoa. (Kuvio 1.)

Joensuun Teatteriravintolaan otettiin yhteyttä syksyllä 2011 ja tiedusteltiin osallistumista Karjalan Messuille 2012. Laskelmien ja pohdintojen jälkeen ravintola päätti lähteä rakentamaan messuravintolaa näytteilleasettajille. Teatteriravintolalla oli tieto, että messujen näytteilleasettajapaikkoja olisi noin 500. Oletettiin, että kaikissa esittelypisteissä olisi keskimäärin kahdesta kolmeen henkilöä. Kaikki näytteilleasettajat eivät tulisi messuravintolan palveluja käyttämään, mutta heidän lisäksi messuilla olisi rakentajia ja muita järjestäjiä. Lisäksi kevään 2012 aikana messujen järjestäjä myi ennakkoon lounaslippuja. Ennakkolippujen perusteella saimme myös vähän tietoa siitä, kuinka paljon lounastajia mahdollisesti kävisi. Saimme laskettua lounastajien määrän päivää kohden, mikä olisi noin 1000. Arvioimme, että perjantai ja sunnuntai olisivat hiljaisempia, koska ne olisivat messujen ensimmäinen ja viimeinen päivä. Lauantai puolestaan kiireisin, sillä messuvieraat tulevat juuri silloin, ja näin ollen näytteilleasettajienkin määrä on mahdollisesti suurempi. Kolmen päivän lounas määrä oli arviolta noin 3200.

Messuravintola rakennettiin jäähallille. Puolet jääkiekkokaukalosta oli varattuna messuravintolalle ja Teatteriravintolan tuli rakentaa sinne kaikki pöydistä ruokalinjastoihin. Pöydät ja tuolit vuokrattiin messuravintolaa varten. Lisäksi salaateille tarkoitetuille kylmävaunuille oli käyttöä, sillä lounasaika kestäisi seitsemän tuntia, ja säilyvyyden sekä hävikin kannalta ne olivat välttämättömät. Salaattivaunuja tiedusteltiin Joensuun kaupungin kouluilta, sillä tiedettiin, että ne ovat jo suljettuina messujen aikaan koululaisten kesälomien takia. Kaksi liikuteltavaa kylmävaunua saatiin vuokrattua Pohjois-Karjalan Koulutuskuntayhtymältä. Ne olivat pyörällä kulkevia ja näin ollen helppoja liikutella.

Jäähallilla on vain kahvin keittämiseen soveltuva pieni keittiö, jolloin ruoka tuli kuljettaa muualta messuravintolaan. Ruokaa valmistettiin suurelle määrälle ja Teatteriravintolan keittiön oma kalusto ei olisi riittänyt siihen. Tästä syystä päätettiin vuokrata keittiö Jo-

ensuun kaupungilta. Kanervalan ala-aste sijaitsee parin kilometrin päässä messupaikasta ja keittiön kalusto riittää hyvin ruoanvalmistamiseen. Koulun keittiö on jakelukeittiö, josta lähtee päivittäin useita satoja lounait muihinkin kouluihin ja päiväkoteihin. Pelkästään ruoanvalmistamispaikka ei riittänyt ratkaisuksi, vaan samalla mietittiin ruoan kuljettamiseen liittyvät asiat. Teatteriravintolan omalla pakettiautolla asia saataisiin järjestettyä. Täytyi kuitenkin huolehtia siitä, että koko ajan käytössä on yksi kuljettaja, joka ajaa koulun ja messuravintolan väliä. Lisäksi messuravintolalle tuli hankkia kylmäsäilytystilaa. Lounaan salaattien lisäksi kylmätiloja tarvittiin kahvilatuotteille, sekä anniskeluteltan juomille. Kylmäkontti oli ehdoton, jotta tila riittäisi kaikille näille tuotteille. Kontti vuokrattiin messujen ajaksi ja se sijaitsi aivan messuravintolan läheisyydessä.

Keittiön vuokraus tapahtui alkuvuodesta 2012. Keittiöön käytiin tutustumassa, sillä haluttiin tutustua laitteistoon. Laitteistolla on suuri merkitys, sillä niiden määrä ja kapasiteetti täytyy tietää, jotta voidaan suunnitella ruokalistaa eteenpäin. Todettiin kuitenkin, että laitteisto on laaja ja riittävä, jolloin melkein minkä tahansa ruoan valmistaminen onnistuisi. Keittiö saatiin käyttöömme jo torstaina 7.6.2012, mikä helpotti asioita. Sain tilattua tavarat suoraan keittiölle ja pystyimme aloittamaan viikonlopun esivalmistelut.

Tapahtuman ja tilanteen alkukartoituksen jälkeen aloin miettimään ruokia, jotka olisivat helppo valmistaa isommallekin ihmismäärälle. Suunnittelin alustavaa raakaversiota lounaan pääruuista. Messujen teemana oli maakunnallisuus ja tämä täytyi muistaa koko suunnittelun ajan. Kartoitin samalla myös Pohjois-Karjalan alueen tuotteita ja tuottajia. Teatteriravintolan keittiötyöntekijöistä valikoitui kaksi kanssani ideoimaan ruokatuotteita eteenpäin. Toinen heistä on vuorovastaava ja toinen rivikokki, jolla kokemusta suur-talouskeittiöstä, mikä helpottaisi laitteiden käyttöä. Yhdessä saimme rakennettua alustavan raakaversion.

Poimimme Teatteriravintolan lounaslistalta keittoja ja niin sanottuja kotiruokia, joita pystyisi valmistamaan isommallekin ihmismäärälle helposti. Samalla kuitenkin pidimme mielessä kustannukset. Ruoan tulisi olla helppo valmistaa, mutta sen kustannukset ei saisi kuitenkaan olla kalliit, jotta ravintolalle jäisi tuotteesta katetta. Ruoan tuli silti olla laadukasta. Tarkoituksena oli käyttää hyviä, kestäviä tuotteita kuten paikallisia juureksia ja marjoja, joista saisi aikaan laadukkaita ruokia. Kirjoitimme muistiin paljon hyviä pää-

ruokaideoita, kuten keittoja ja kotiruokia. Ehdotimme ideamme ravintolan yrittäjälle ja ravintolapäällikölle sen jälkeen, kun olimme saaneet kasaan riittävästi ehdotuksia.

Saimme heiltä lisää ideoita työn eteenpäin viemiseen. Ideointiprosessin aikana kirjoitimme muistiin myös kaikki jälkiruoka- ja leipäideat sitä mukaan, kun ne mieleen tulivat. Alkuvaiheessa oli parempi olla paljon ideoita, joista oli helppo lähteä jatkamaan suunnittelua eteenpäin.

Kehittelyn tuloksena syntyi lopullinen ruokalista (kuvio 2). Teimme reseptiikan lounas- tuotteille, sekä kirjasin ylös muun muassa raaka-ainemääriä ja tarvittavaa välineistöä.

Samalla pohdin alustavaa työnjakoa toteutusta varten.

Perjantai 8.6.2012

Juuressosekeittoa (L, G)

Lihamurekettä ja keitettyä perunaa (VL)

Punajuurigratiini (vegaani)

Herukkakiisseliä

Lauantai 9.6.2012

Kirkasta savukalakeittoa (L,G)

Kaalilaatikkoa ja puolukka-kurpitsasurvosta (M,G)

Kaalilaatikkoa soijarouheesta (vegaani)

Puolukkavispiuuroa

Sunnuntai 10.6.2012

Kasvissoljankaa (M,G)

Karjalanpaistia ja keitettyä perunaa (M,G)

Tofu-kasvisvuokaa (vegaani)

Raparperikiisseliä

Lisäksi joka päivä vaihtuva salaattipöytä, talon vaaleaa leipää sekä Porokylän ruisleipää.

Ruokajuomana vesi.

Tuottajat: Liperin Juurespakkaamo, Porokylän Leipomo, Liperin Mylly, Tuoteankkuri, Pielisen Kalajaloste, Puljonki, Karelian Lihajaloste, Kontiomahu, Kotileipomo Anna-Maijan Gluteenittomat, Kotikummun Tila

Kuvio 2. Ruokalista

4.3.1 Pääruoat

Alkupohdintojen jälkeen saimme rakennettua runkoa viikonlopun lounastuotteista. Lauantain 9.6.2012 pääruoaksi eli niin sanotuksi kotiruoaksi valikoitui kaalilaatikko. Syöjiä olisi mahdollisesti lauantaina eniten, eli myynti olisi suurin. Tästä syystä suunnittelua jatkettiin juuri lauantaista, jonka ympärille kaikki muu rakennettiin. Kaalilaatikon kustannukset olisivat alhaiset ja näin päästäisiin tulostavoitteisiin. Kaalilaatikko olisi helppo valmistaa, sillä kaali saataisiin paikalliselta juureskuorimolta valmiiksi pilkottuna sopivaan hintaan. Liperin Juurespakkaamo (Liperin Juurespakkaamo 2013) kuorii juureksia ja jatkojalostaa niistä suikaletta, palaa tai esimerkiksi raastetta. Lisäksi yritys toimittaa kokonaisia juureksia ja kasviksia.

Lisäksi kaali olisi tyypillinen oman alueen raaka-aine ja laatikkoruokana se jäljittelisi juuri uunin käyttöä karjalaisessa ruokakulttuurissa. Lisäkkeeksi suunnittelimme puolukakurpitsahilloketta Pyhäselän Tuoteankkurilta, jolloin maakunnan tuottajat ja raaka-aineet olisivat esillä. Tuoteankkuri valmistaa erilaisia hillokkeita marjoista ja kasviksista (Tuoteankkuri 2013). Yritys toimittaa hillokkeita myös Teatteriravintolaan ja tästä syystä se valikoitui lähituottajaksi messuille.

Suurille määrille tarjottava ruokatuote on kehittynyt ja sen myötä muun muassa sous vide -tuotteet ovat yleistyneet. Jauhelihaa saa kypsänä, minkä käyttö näin suuressa ruoanvalmistus määrässä on jopa viisaampaa kuin raa'an käyttäminen (Wasenius, T. 10.1.2013). Kypsennyshävikki raa'assa on suuri ja näin ollen hinta tulisi lähelle kypsää jauhelihaa. Kypsällä jauhelihalla säästäisi yhden työvaiheen, mikä vaikuttaa työvoimakustannusten kautta hintaan.

Valmistettavan kaalilaatikon määrä täytyy myös ennalta tietää, sillä sen kypsyminen on pitkä. Oletettiin kuitenkin, että perjantailta saataisiin esimerkkiä lauantain lounastajamääristä. Teatteriravintolan lounaalle on jo aiemmin rakennettu toimiva ohje kaalilaatikon kosta, ja tiedetään kuinka paljon tulee tietylle ihmismäärälle kyseistä ruokaa valmistaa. Ylimääräisen kaalilaatikon voisi pakastaa, jos arvioitu lounastajamäärä ei täytyisikään. Laatikkoruoat kestävät hyvin kuljetusta sekä lämpösäilytystä ja ruoka on esillä yhdessä

astiassa. Kiireisemmälle päivälle kaalilaatikko on kaiken kaikkiaan helppo ruoka, vaikka sen kypsennys aika onkin pitkä.

Uunipaisti tiedetään yleisesti karjalaisena ruokana (Lampinen 1985, 7). Uunipaisti tai tunnetummin karjalanpaisti oli tästä syystä suunniteltava ruokalistalle, sillä se on juuri karjalaista ruokakulttuuria parhaimmillaan. Ajattelimme, että se olisi hyvä ”pyhäruoka” ja siitä syystä sunnuntaille 10.6.2012 sopiva. Sunnuntain ruokaa suunnitellessa oletimme, että perjantain 8.6 ja lauantain 9.6 nähtyämme voisimme tietää ehkä sunnuntain 10.6 ruokailija määrän. Karjalanpaisti on edullisempi kuin esimerkiksi nautakastike, koska siinä on sianlihaa naudän lisäksi. Lisäkkeeksi käy keitetty peruna ja liemi itsessään toimii kastikkeena. Liemi koostuu vedestä, suolasta sekä vähäisistä mausteista ja näin ollen kustannukset ovat pienet. Se on myös maidoton ja sopii monille allergisillekin. Karjalanpaistin valmistaminenkin on helppoa isoilla laitteilla, sillä sen voi esimerkiksi keittää kippikattilassa eli suuressa keittopadassa. Paisti kestää lämpösäilytyksen hyvin, sillä liemi suojaa lihaa kuivumiselta ja paisti vaan paranee hautumisen myötä.

Perjantai 9.6.2012 jäi viimeiseksi ja sinne suunnittelimme helpommin valmistettavaa ruokaa, jonka menekkiä pystyisi jollakin tavoin kontrolloimaan. Ensimmäisen päivän ongelma oli se, että ei tiedetty tarkkaan kuinka paljon lounastajia kävisi ja monen aikaan ruuhkahuiput olisivat. Lihamureke oli meidän mielestämme paras vaihtoehto, sillä sen menekkiä pystyi kontrolloimaan. Valmiiksi kypsä mureke tarvitsee vain lämmittää ja sen kanssa voi tarjota keitettyä perunaa. Keitetty peruna on helppo valmistaa valmiiksi kuoritusta perunasta, ja se kestää hyvin lämpösäilytystä. Lihapullille olisi lisäkkeeksi pitänyt olla muusia tai pastaa. Hinta olisi muusin kohdalla kohonnut ja pasta ei olisi kestänyt lämpösäilytystä. Pasta ei muutenkaan, erityisesti pääruoissa tuo esille mitään karjalaisesta ruokakulttuurista.

Kaikkien ruokien pääraaka-aineina oli lihaa ja niistä kahdesti jauhelihaa. Lihan käyttö pääruoissa johtui siitä, että tiedettiin näytteilleasettajien suosivan mieluummin liha kuin kasvisruokaa. Näytteilleasettajien lisäksi lounaalla kävi messurakentajia, jotka olivat työmiehiä. Työmiesten ja näytteilleasettajien päivän ruoka koostui pitkälti lounaasta, sillä messu päivät olivat pitkiä kaikille messuilla toimijoille. Liha koettiin täyttäväksi, jolloin lounasruualla jaksaisi pitkälle. Kala ei tullut oikeastaan kysymykseen, sillä sen

kustannukset pääruokana olisivat olleet liian korkeat. Edullinen hinta on myös yksi syy, miksi jauhelihaa käytettiin. Kaalilaatikko ja lihamureke ovat täysin erityyppisiä ruokalajeja, ja siitä syystä emme nähneet tätä ongelmaksi. Lisäksi salaattipöytä oli runsas ja katsoimme, että se itsessään kattaa ravintovaatimukset, joista meidän tulisi myös huolehtia. Lounaalla oli vaihtoehtoisesti tarjolla kevyempänä vaihtoehtona keittoa, joka oli valmistettu kasviksista tai kalasta.

4.3.2 Keitot

Pääruokien ympärille hahmottelimme keittoja. Valitsimme lounaslistalle juuressosekeiton, savukalakeiton sekä kasvisseljankan. Kala kuuluu karjalaiseen ruokakulttuuriin ja siitä syystä messuillekin haluttiin ainakin yksi kalakeitto. Paikallinen tuottaja purkittaa öljyyn savukalaa (Pielisen Kalajaloste 2013) ja tätä samaa savukalaa käytetään myös Teatteriravintolassa erilaisiin ruokalajeihin. Savukala on kalliimpaa, kuin esimerkiksi pakasteseikuutio, mutta se on riittoisaa, sillä siinä on paljon makua ja säilytysöljyäkin voi hyödyntää. Savukalan menekkiä on helppo kontrolloida, sillä se ei tarvitse kypsennystä, vaan pelkän lämmityksen. Kontrollointi auttaa myös se, että tuotetta saa noin kilon kokoisissa säilyketölkeissä. Yksi keitoista on arvokkaampi, jolloin kaksi muuta keittoa täytyi valmistaa edullisimmista raaka-aineista. Kahdeksi muuksi valitsimme juuressosekeiton sekä seljankan. Juuressosekeitto olisi helppo tehdä ja raaka-aineet olisivat paikallista sekä perinteistä. Liperin Juurespakkaamolta saadut valmiiksi kuoritut juurekset on helppo laittaa kiehumään ja hyvällä laitteistolla isokin määrä saadaan soseutettua.

Seljanka nimestä venäläiset itsekkin ovat ymmällään: seljanka vai soljanka? Molempia nimiä käytetään, mutta soljanka on asiantuntijoiden mukaan vanhempi. Keittoon käytetään tomaattipohjan lisäksi muun muassa suikaloitua kaalia, porkkanaa, oliiveja, sitruunaa ja tilliä. (Lehmusoksa, R. & Lehmusoksa, R. 1995, 35.) Joensuu sijaitsee rajan tuntumassa, ja tätä kautta ajatus venäjähenkisyydestä tuli mieleen. Suomen itsenäistymiseen asti yhteydet venäläiseen ruokakulttuuriin olivat hyvinkin vahvat (Lappalainen & Kuronen 2007, 9). Venäjältä tänä päivänä koko karjalainen ruokakulttuurimme periaatteessa tulee. Seljankaan käytetään suikaloituja kasviksia, mutta tämä ei tulisi ongelmaksi, sillä Liperin Juurespakkaamo toimittaisi ne meille. Seljanka ei sisällä maitotuotteita, jolloin

se kävisi myös maitoallergisille. Maidoton keitto kestää muutenkin paremmin lämpösäilytystä kuin sellainen keitto, joka sisältää esimerkiksi kermaa.

4.3.3 Erityisruokavaliot

Suurtapahtuman ruokatuotteen suunnittelussa tulee huomioida allergiat, niin kuin ne on jo 50-luvun Muonitusoppaassakin huomioitu. Suunnitteluvaiheessa on otettava huomioon, että kaikki eivät voi syödä kaikkea. Lämpimät ruoat käytiin huolellisesti läpi, jotta joka päivä linjastosta löytyisi maidoton ja gluteeniton ruoka, mitkä ovat useasti kysyttyjä. Monia erityisruokavaliota ei näin ollen tarvitsisi valmistaa. Keitto ja kotiruuan lisäksi joka päivä olisi eri kasvisruoka. Kasvisruoka olisi tarjolla sivupöydällä, sillä linjastossa sen menekki olisi huomattavasti suurempi. Kasvisruoka suunniteltiin niin, että se käy vegaaneille.

Perjantaina 8.6.2012 keitto ja kotiruoka eivät olleet maidottomia. Sen vuoksi suunnitimme kasvisruoaksi sellaisen ruokalaji, jota maidoton voisi syödä. Maidoton asiakas ei halua välttämättä syödä tofua sen takia, että on maidoton. Tämän vuoksi suunnitimme, että teemme punajuurivuoan kaurakermalla, joka olisi helpommin lähestyttävissä. Lauantain 9.6 kaalilaatikko oli maidoton ja kasvisvaihtoehdoksi haluttiin valmistaa vastaava ruoka eli kaalilaatikko soijarouheesta. Sunnuntain 10.6 kotiruoka, karjalanpaisti, oli myös maidoton, jolloin se kävi monelle. Sunnuntaina kasvisruokana oli tofukasvisvuokaa, jolloin se olisi ravintorikasta kasvisyöjille.

Gluteenittomat asiakkaat huomioitiin niin, että joko keitto tai kotiruoka olisi heille sopiva. Vaihtoehtona mietittiin myös, että asiakas olisi sekä gluteeniton että kasvissyöjä. Kasvisruoka oli suunniteltu kaikille erityisruokavaliota noudattaville. Kasvisruokannoksia meni noin 10-20 joka päivä, mikä on aika murto-osa tuhannesta lounastajasta. Linjaston tuotteet oli suunniteltu hyvin, sillä ne kävivät suurimmalle osalle lounastajista. Lämpimän ruuan lisäksi linjastoon varattiin gluteenitonta leipää ja maidottomia margariininaappeja. Lisäksi salaattipöytä koostui niin, että kaikille erityisruokavalioiden löytyi aina jotakin. Jälkiruoat olivat maidottomia ja lauantain 9.6 puolukkapuuron tilalle gluteenittomaksi vaihtoehdoksi säästimme perjantain 8.6 kiisseliä.

4.3.4 Leivät, salaatit ja jälkiruoat

Karjalan messuilla ei tarjottu piirakoita tai kukkosia, koska kyseessä oli lounas. Nämä karjalaisen ruokakulttuurin tunnetut leivonnaiset olisivat nostaneet lounaan raaka-ainekustannuksia suhteettoman paljon. Ruisleipää oli tarjolla ja sen toimitti messuravintolaan pohjoiskarjalainen yritys, Porokylän Leipomo Oy (Porokylän Leipomo 2013). Nurmeksessa ja Lieksassa sijaitsevat leipomon toimipisteet ovat laajentuneet vuosien mittaan ja tästä syystä yritys pystyy helposti toimittamaan suurenkin määrän leipomotuotteita haluttuun paikkaan. Sama leipomo toimittaa ruisleivän myös Teatteriravintolaan ja siksi se valikoitui myös messujen toimittajaksi. Ruisleivän lisäksi messuilla tarjottiin vaaleaa leipää. Leipä päätettiin leipoa itse, sillä Teatteriravintolassa leivotaan joka päivä vaaleaa leipää. Totesimme, että leivän tekeminen, totutun tavan vuoksi, ei olisi hankalaa. Kustannukset jäisivät alhaisiksi ja tuoretta leipää olisi tarjolla joka päivä.

Ohra on yksi arvostetuimmista viljoista Pohjois-Karjalan alueella. Se on vanha laji ja välillä unohduksiinkin jäänyt. Kaiken lähiruoka kiinnostuksen myötä ohran suosio on taas noussut esille. Messulounaalla ohraa käytettiin salaatin pohjana, jonka sekaan laitettiin muun muassa juustoa. Ohran käyttö salaatissa tuntui luontevammalta, kuin esimerkiksi riisin, koska se on paikallista ja ominaista ruokakulttuurillemme. Liperin Mylly (Liperin Mylly 2013) toimitti ohran suoraan valmistuskeittiölle. Teatteriravintola käyttää myllyn ohraa ruoanvalmistamisessa ja tästä syystä ohra luonnollisesti otettiin käyttöön myös messuilla.

Vilja kuuluu osaksi karjalaiseen ruokakulttuuriin ja myös jälkiruoissa sitä on käytetty paljon. Vispipuurolla on pitkät perinteet, mutta toiset eivät kuitenkaan kyseistä herkkua jälkiruokana pidä. Karjalaiset ovat kuitenkin mieltyneet happamaan ja vispipuuroa tarjotaan nimenomaan jälkiruuaksi. Puolukkapuuroa tarjoiltiin lauantain 9.6.2012 jälkiruokana. Puolukat olivat paikallisten keräämiä, mitkä Liperin Juurespakkaamo toimitti pakastettuina. Aluksi epäiltiin suuren vispipuuromäärän valmistamista ja sen onnistumista. Saimme kuitenkin suurelle määrälle kokeillun ohjeen käyttöömme Teatteriravintolan tarjoilijan äidiltä. Valmistuskeittiön varustus eli suuret kippikattilat mahdollistivat edullisen vispipuuron valmistamisen.

Messuravintolan läheisyydessä oli kylmäkontti, mitä ei välttämättä aina ole käytössä. Mietimme kuitenkin, että olisi helpompaa valmistaa jälkiruoka, joka ei tarjoiltaessa säikähtäisi helposti huoneenlämpöä. Tapahtuma ajoittui kesälle ja sekin on yksi syy miksi mietimme kylmäsäilytyksen kannalta helppoja ruokalajeja. Vaihtoehtona olisi voinut olla rahka, joka on helpommin pilaantuva ruokalaji.

Suunnittelimme myös muut jälkiruoat ja salaatit. Kahtena muuna päivänä tarjottaisiin kiisseliä jälkiruokana, sillä se on tyypillistä karjalaisessa ruokakulttuurissa. Marjakiisseli valikoitui yhdeksi, sillä maakunnassa on paljon marjaa ja sitä on käytetty karjalaisessa ruokakulttuurissa iät ajat. Toisen kiisselin raaka-aineeksi valitsimme raparperin, sillä se oli kausituote. Karjalan Messut ajoittuivat kesäkuulle ja raparperin kasvuajalle.

Salaateiksi suunnittelimme erilaisia raasteita, sillä niiden kustannukset ovat matalat ja saamme raasteet valmiina Liperin Juurespakkaamolta. Raasteet ovat juuri lounaspöytään kuuluvia ja juuresten käyttö olisi paikallista lähiruokaa. Erilaiset perunasalaatit olisi helppo valmistaa kypsästä kuutioperunasta ja niistä saisi joka päivälle erilaisen tuotteen. Mummonkurkut eli niin sanotut ”rumpsukurkut” on myös hyvin tyypillistä alueellamme. Viipaloitujen kurkkujen sekaan tehdään etikkaliemi ja hienonnetaan paljon tilliä. Ennen vanhaan nämä kurkut valmistettiin kahden lautasen välissä heiluttaen, mistä nimi ”rumpsutus” tulee.

4.4 Ruokatuotteen toteutus

Alla olevaan kuvioon on hahmotettu ruokatuotteen toteutuksen kulku:

Aika	Asia
28.5-1.6.2012	Työntekijöiden tiedottaminen, asioiden läpikäyminen, tilausten vahvistaminen lähituottajilta. Työntekijöiden vahvistaminen ja tarkempien työaikojen läpikäyminen.
ma 4.6.2012	Tilausten tekeminen Kesprolle sekä Liperin Juurespakkaamolle.
ti 5.6.2012	Tutustuminen messuravintolaan ja sen rakentaminen.
ke 6.6.2012	Teatteriravintolalta koululle lähtevien tavaroiden pakkaaminen sekä muistilistojen läpikäyminen.
to 7.6.2012	Tavarain vastaanottaminen ja varastointi koulun keittiöllä. Viikonlopun läpikäyminen. Esivalmistelua perjantaille.
pe 8.6.2012 klo 6-20	Työnjako ja tarvittava perehdytys. Kylmätuotteiden kuljettaminen messuravintolan kylmäkonttiin. Lämpimien tuotteiden valmistaminen ja kuljetus jaksotetusti. Esivalmistelut lauantaille. Raaka-ainemäärien tarkistaminen: onko menekki suunnittelun kanssa samassa? Muistiinpanojen ja lauantain läpikäyminen. Peruspuhdistus.
la 9.6.2012 klo 6-20	Sama rutiini, kuin perjantaina. Lisänä kehittyminen ja työtapojen muuttaminen perjantain pohjalta, esimerkiksi mihin aikaan lounaan ruuhkahuiput ajoittuvat.
su 10.6.2012 klo 6-21	Edelleen samalla rutiinilla, mutta kahta päivää viisaampana. Lopuksi jäljelle jääneiden raaka-aineiden sekä tavaroiden kuljetus Teatteriravintolalle. Loppusiivous ja yhteenveto viikonlopusta.
ma 11.6.2012	Teatteriravintolalla jäljelle jääneiden raaka-aineiden ja tuotteiden hyödyntäminen lounaalla. Tavaroiden purkaminen ja loppu pohdinnat messuviikolta yhdessä esimiesten kanssa.

Kuvio 3. Aikataulu ruokatuotteen toteuttamisesta

Ennen messuviikonloppua tein paljon asioita. Perehdytin työntekijät (liite 1), tilasin raaka-aineita (liite 2) ja kirjasin muistiin asioita, kuten tarvittavia tavaroita. Ruoanvalmistamisen näkökulmasta toteutus kuitenkin keskittyi koulun keittiölle, jossa ruoka valmistettiin. Tavarat saapuivat koululle torstaina 7.6, jossa lounasta esivalmisteltiin sekä valmistettiin. Kuljetus tapahtui koulun ja messuravintolan välillä päivittäin. Viimeisen messupäivän jälkeen koulun keittiö siivottiin ja jäljelle jääneet raaka-aineet sekä muut tavarat kuljetettiin Teatteriravintolalle. Lopuksi pohdittiin tapahtuman onnistumista ja mietittiin kehittymisen kohteet. (Kuvio 3.)

Samaan aikaan messuravintolalla työskenteli messupäivinä, perjantaista 8.6 sunnuntaihin 10.6 neljä kokkia itseni lisäksi. Yksi täydensi linjastoon salaatteja ja toinen leipää sekä jälkiruokaa. Kaksi kokkia täydensi lämmintä linjastoa ja oli paikalla, jos asiakkaila oli kysyttävää ruoasta. Itse tilasin lisää ruokaa valmistuskeittiöltä, sekä vastaanotin ruoan messuravintolalla. Messuravintolalla työskentelevien ihmisten perehdyttäminen tapahtui alustavasti puhelimitse ennen messuja, mutta tarkemmin perjantaiaamuna 8.6.2012. Tarkan ja riittävän perehdyttämisen jälkeen jokainen tiesi omat tehtävänsä, mikä oli välttämätöntä onnistumisen kannalta.

Lounastajien määrä arvioitiin aika tarkasti. Perjantaina lounastajia kävi noin 1000, lauantaina noin 1200 ja sunnuntaina noin 1000. Messuravintolan lounasta tarjottiin joka päivä kello 10.00–17.00. Kiireisin lounasaika ajoittui kello 11.00–13.00 väliselle ajalle. Viimeistään kello 15.00 lounastajien käynti loppui. Sunnuntai oli poikkeus, sillä messuorganisaatio oli jakanut lounaslippuja messujen purkajille ja he kävivät aina kello 17.00 asti käyttämässä lounaslippunsa.

Jäähallille rakennettu messuravintola toimi hyvin. Asiakaspaikkoja oli 350 ja ruokalinjastoja kaksi. Kaksi ruokalinjastoa veti hyvin, eikä ruuhkaa syntynyt missään vaiheessa. Linjastossa oli kertakäyttöastiat, salaatit, leipä ja lämmin ruoka. Yhdessä pisteessä oli kaksin puolin otettavissa vesi sekä jälkiruoka. Astioiden palautus oli järjestetty kahteen pisteeseen. Jokaisella pisteellä oli oma työntekijä, jonka tehtävänä oli huolehtia siitä, ettei ruoka tai juoma lopu missään vaiheessa.

Salaateille ja muille kylmille tuotteille oli vuokrattu kylmäkontti, joka sijaitsi aivan messuravintolan läheisyydessä. Konttiin toimitettiin aamuisin salaattit, levitteet ja salaattikastikkeet valmistuskeittiöltä. Kontissa työskenteli yksi ihminen, joka täytti salaattipöytää. Kontti oli tarpeellinen, sillä jäähallilla ei ollut kylmätiloja. Kontti havaittiin toimivaksi, sillä kylmät tuotteet olivat kaikki messuravintolalla ja vain lämmin ruoka tarvitsi kuljettaa jaksotetuksi valmistuskeittiöltä.

Jäähallin kahviossa sijaitsevassa keittiössä oli leivänleikkauspiste. Porokylän Leipomo toimitti ruisleivän suoraan näihin tiloihin. Vaalea leipä leivottiin aamuisin valmistuskeittiöllä ja se kuljetettiin aamuisin jäähallille. Jälkiruoat kuljetettiin myös aamuisin kylmäkonttiin. Parhaaksi kuljetusmuodoksi havaittiin suuret korvot eli saavit, joihin sai tiiviit kannet. Niihin mahtui kymmeniä litroja kiisseliä tai vispipuuroa. Saaveista oli myös helppo ottaa suurella kauhalla jälkiruokaa tarjoilukulhoihin.

Aamuisin koulun keittiöllä leivottiin leipä ja valmisteltiin salaattit lähtemään jäähallille. Kuljetukseen pakattiin lähtemään yhden päivän salaattit, levitteet ja muut kylmätuotteet. Jälkiruoka ja leipä kuljetettiin myös vain kyseiselle päivälle. Koko viikonlopulle tarkoitettuja levitteitä tai pusseihin valmiiksi pilkottua vihersalaattia ei viety kerralla kylmäkonttiin. Päävarasto haluttiin pitää koulun keittiöllä, sillä siellä oli helpompaa kontrolloida raaka-aineiden määrää. Messualueelta oli poistuttava iltaisin ja vasta kahdeksalta aamulla pääsi takaisin. Tästä syystä tarkistusta ei välttämättä olisi ehtinyt messualueella tehdä. Lisäksi messuravintolalla työskenteli eri ihmiset, kuin itse valmistuskeittiöllä. Koulun keittiöllä esivalmisteltiin iltaisin seuraavaa päivää ja töihin menimme aikaisin aamulla. Näin ollen tavaran määrän tarkistamista pystyi tekemään helpommin. Koululla työskenteli Teatteriravintolan omat kokit, jotka pystyivät myös reagoimaan jos ruokatarvikkeet vähenivät, eli jäähallille lähti esimerkiksi enemmän salaattia, kuin oli sille päivälle suunniteltu. Ilmenevät puutokset pystyttiin helpommin huomaamaan ja sitä kautta reagoimaan tilanteisiin.

Koulun keittiön varustus todettiin hyväksi viikonlopun aikana. Keittiöllä työskenteli tiiminä samat kaksi kokkia, jotka olivat myös suunnittelemassa ruokia. Näin ollen perehdytystä ei niinkään tarvinnut. Lisäksi yksi työntekijä salaattien valmistuksessa, yksi tiskissä sekä kuljettaja, joka ajoi lähes taukoamatta koulun ja jäähallin väliä. Liperin Juu-

respakkaamo, Liperin Mylly sekä Keskon noutotukku toimittivat tavarat torstaina 7.6 koululle. Olimme yhdessä kokkien kanssa purkamassa tavaroita varastoihin, että kaikki tiesivät missä mitäkin on. Tarkistimme ja mietimme vielä kertaalleen, että kaikkiin ruokiin on tarvittavat raaka-aineet.

Raaka-aineiden tarkastaminen oli tärkeää, sillä huomattiin, että olin unohtanut tilata karjalanpaistilihat. Tämä ainoa, mutta oleellinen puutos johti siihen, että soitin heti noutotukkuun ja tiedustelin onnistuisiko lauantaille saamaan isoa lihamäärää. Tukkuri lupasi tilata ja lauantaina 9.6 noudimme lihat tukusta. Tarkistus on välttämätön, sillä kun sen tekee huolella, niin sen jälkeen ei tarvitse miettiä enää raaka-aineita tai tavaroita. Sen jälkeen voi pelkästään toteuttaa eli valmistaa ruokaa ja keskittyä siihen. Lihojen lisäksi muita puutteita ei huomattu ja raaka-aineita oli sopiva määrä. Jonkin verran jäi yli muun muassa valmista jälkiruokaa, salaatteja ja kuorittuja juureksia, mutta ne saatiin hyödynnettyä Teatteriravintolan lounaalla maanantaina 11.6.

Ruoanvalmistuksen yhteydessä todettiin hyväksi, että raaka-aineet oli tilattu sopivina pakkauskokoina (liite 2). Esimerkiksi seljankan raaka-aineet, suikaloidut kasvikset, oli tilattu tietyn kokoisissa erissä, jolloin ruoanvalmistamisen jaksottaminen oli helpompaa. Valmistuksen aikana ei tarvinnut punnita raaka-aineita, sillä tiedettiin esimerkiksi kuorittujen vihannesten pakkauskoot. Reseptiikka oli rakennettu näiden pakkauskokojen avulla. Esimerkiksi useampiin salaatteihin meni samoja raaka-aineita. Kun salaatin ohjeessa oleva raaka-aine määrä oli samankokoisessa pussissa, oli salaatti helppo valmistaa. Kokki pystyi avaamaan pusseja ja sekoittamaan salaatteja. Tämän tapaiseen joustavaan toimintaan, esimerkiksi haluttujen pakkauskokojen saamiseen, päästään vain yhteistyöllä toimittajien kanssa. Yhteistyöhön tarvitaan molemminpuolinen ymmärrys yritysten toiminnasta.

5 Palaute tapahtumasta ja pohdinnat

5.1 Messuilla toimijoiden ja toimeksiantajan palaute tapahtumasta

Karjalan Messujen 8-10.6.2012 jälkeen tein teemahaastattelun. Haastattelin kolmea henkilöä messulounaan onnistumisesta. Kysyin miten maakunnallisuus näkyi lounaalla eli välittyikö karjalainen ruokakulttuuri jollakin tavalla ruoasta. Jatkokysymyksessä tiedustelin, kuinka oman alueen tyypillisiä raaka-aineita, kuten viljaa ja marjoja oli käytetty. Huomattiinko lähituottajat ja kuinka heidän raaka-aineitaan sekä tuotteitaan oli käytetty? Lopuksi tiedustelin mahdollisia ennako-odotuksia, joita messulounaasta oli. Vastasiiko lounas odotuksia ja tukiko se Karjalan Messujen teemaa? (Liite 3.) Lisäksi sain palautetta toimeksiantajaltani, Joensuun Teatteriravintolan yrittäjältä Pekka Lumatjärveltä (liite 4).

Henkilöt olivat mielestäni avainhenkilöitä haastattelua varten. Satu Reinikainen on Pohjois-Karjalan Kauppakamarin toimistoassistentti. Reinikainen toimi Karjalan Messuilla 2012 messusihteerinä. Hänen kauttaan sain palautetta messuorganisaation taholta. Toisen haastateltavista oli Pirjo Korhonen. Korhonen on elintarvike- ja matkailupuolen yritysneuvoja ja hän on ollut mukana muun muassa Karelia a la carte -verkoston toiminnassa. Mielestäni hänellä on näkemystä juuri karjalaisesta ruokakulttuurista, sekä paikallisista tuottajista. Kolmas haastateltava, Pirkko Hyvärinen opiskelee projektiosaamista Pohjois-Karjalan ProAgrialla. Ajattelin, että hänellä puolestaan on näkemystä messuravintolan kokonaisuudesta.

Reinikainen (27.6.2012) muisti heti ensimmäisenä messulounaalta karjalanpaistin. Hän mainitsi myös rantakalamaisen ruoan, viitaten savukalakeittoon, jota epäili enemmän savolaiseksi. Reinikaisella oli Joensuun Teatteriravintolan yrittäjän puheista jäänyt muistiin, että paikallisia juureksia tultaisiin lounaalla hyödyntämään ja näin asia olikin. Paikallisten raaka-aineiden suhteen hän puhui lähileipomosta, sekä marjojen suhteen hän totesi lounaalla olleen kiisseliä melkein joka päivä. Liperin juurespakkaamon hän mainitsi, sillä muisti sen myös Teatteriravintolan tuottajana ja paikallisena toimijana. Reinikainen kehui salaatteja hyviksi, mutta ei nähnyt niissä niinkään paikallisuutta, viitaten

jäävuorisalaattiin. Hän ei kuitenkaan kunnolla muistanut kaikkea, sillä oli käynyt nopeasti syömässä kiireittensä vuoksi.

Reinikaisen (27.6.2012) mukaan messulounaasta tuli todella hyvää palautetta. Tähän asti messuravintola on ollut se negatiivisin asia Karjalan Messuilla, mutta vuonna 2012 näin ei ollut. Moni oli sanonut, ettei ruoka ollut ”mössöä”, niin kuin tavallaan messuravintolan ruoka on. Lisäksi ruoka vaihtui joka päivä, mikä oli hyvä asia. Odotukset siis olivat todella matalalla ja Reinikaista oli mietittänyt mitä tuleman pitää. Kauppakamarin eli messuorganisaation henkilökunta ja näytteilleasettajat olivat kuitenkin kiitelleet lounasta. Monilla messuilla ei kuulemma ole samanlaista, joten mitään moitteita ei kuulunut. Lounas oli vetänyt hyvin ja ruuhkia ei ollut syntynyt. Kaiken kaikkiaan lounas tuki hyvin messujen teemaa. Kauppakamari pyrki juuri paikallisuuteen ja sen takia esimerkiksi huippuesiintyjäkään ei ollut, vaan oman maakunnan taitajia, kuten kuoroja ja kesäteatteri.

Korjosen (28.6.2012) mukaan lounaalla näkyi karjalaisuus hyvin, sillä Teatteriravintola kuuluu Karelia a la carte -verkostoon ja näin ollen verkoston servettejä ja logoa oli käytetty messuravintolassa. Paikalliset ihmiset tietävät jo hyvin verkoston toiminnan ja myös lehdissä tämä oli tullut ennalta ilmi. Raaka-aineista Korjonen mainitsi vihannekset ja rikkaan leipäkultuurin, mutta jäi kaipaamaan karjalanpiirakoita. Hän nosti esille erityisesti karjalanpaistin, sillä se on juuri sitä mitä juhlissa syödään. Hänen mielestä oli vielä erityisen mukavaa, että karjalanpaisti oli juuri sunnuntaina tarjolla, niin sanottuna pyhäruokana. Lähtuottajien raaka-aineisiin oli satsattu, eli niitä oli käytetty laajasti. Paikalliset toimijat oli lueteltu niin, että ne olivat esillä ja siitä hän iloitsi. On hyvä, että toimitaan puolin ja toisin. Kerrotaan mitä ruoka on ja mistä se tulee.

Korjonen oli käynyt messuravintolassa, muttei harmikseen ollut ehtinyt syömään lounasta. Hänen ennakko-odotuksiin olisi kuulunut maku, jos lounaasta olisi ehtinyt nauttimaan. Hän oli kuitenkin kuulut muilta ihmisiltä vain positiivista palautetta messuravintolasta ja sen ruoasta. Lounas ja koko messuravintola todella tuki messujen teemaa.

Hyvärinen (28.6.2012) ei myöskään ollut kerinnyt huomioimaan karjalaisuutta, mutta hän oli iloinen, että perjantaina oli marjakiisseliä, joka oli ollut todella hyvää. Alueen

raaka-aineista Hyväriselle tuli heti mieleen kunnon ruisleipä, sillä hän on Liperin Leipäpäivä Ry:n puheenjohtaja. Häneltä jäi kuitenkin huomaamatta alkuperämerkinnät, eli hänen mielestään olisi saanut selvemmin näkyä lähituottajat ja heidän tuotteensa. Jälkeenpäin mietittynä hän ei nähnyt korostetusti ruokakulttuuria lounaalla, vaikka kuuleman perusteella lounaalla oli ollutkin paljon paikallisten tuottajien tuotteita. Hän oli kuitenkin tyytyväinen kokonaisuuteen. Messuravintolan pöydät oli laitettu kivasti ja vaikutelma ei ollut niin joukkoruokailun oloinen, missä ruoka otetaan linjastosta niin kuin normaalisti. Lopuksi Hyvärinen jäi pohtimaan Pekka Puskan vaikutusta ja näin ollen suolan käyttämistä. Hänestä suolaa oli liikaa joissakin ruuissa, mutta se ei ole pelkästään Teatteriravintolan ongelma, vaan hän on havainnut sen myös muualla. Kuuleman perusteella lounas kuitenkin tuki messujen teemaa, sillä juuri paikallisuutta oli pohdittu paljon lounastuotetta suunnitellessa.

Toimeksiantajan edustaja, Pekka Lumatjärvi puolestaan kehui messuravintolan toimivuutta ja itse ruokatuotetta. Messut onnistuivat, sillä suunnittelu oli tehty hyvin ja se auttoi messujen läpiviemisessä. Ruoka oli hyvää ja asiakkaat tyytyväisiä. Teatteriravintola sai paljon hyvää mainosta Karjalan Messuilta 2012. Mainonta oli yksi syy, miksi ravintola lähti messuille mukaan.

5.2 Omat mielikuvat tapahtumasta

Itse en ollut mukana, kun lounastarjousta tehtiin Pohjois-Karjalan Kauppakamarille. Suunnittelussa ja toteutuksessa ongelmaksi koettiin salaattien määrä. Viiden sijaan kolme salaattia olisi riittänyt lounaan valikoimaksi. Viiden salaatin suunnitteleminen kolmelle päivälle tuotti jonkin verran päänvaivaa. Salaattien tuli olla edullisia, helppoja valmistaa ja kuvastaa maakuntaa. Porkkanaraaste on esimerkiksi juuri tällainen, mutta samaa ei voinut joka päivä tarjota. Muuten ruokalistan suunnittelu messuille onnistui mielestäni hyvin. Ainoaksi kompastuskiveksi muodostui lihamureke, koska sen menekkiä ei pystynytkään niin hyvin säätelemään, kuin suunnittelimme. Tuote on pakaste ja vaatii sulattamisen, jotta nopea kuumennus onnistuu.

Emme myöskään ottaneet huomioon, että käytännön asioissa on opettelemista aina ensimmäisenä päivänä. Perjantaina 8.6 ruoan kuljettaminen ilmeni hankalaksi, sillä järjestyksenvalvonnalla ei ollut selvää, mistä portista saamme auton ajaa messuravintolalle. Perjantaina lounaspöydässä oli pariin kertaan noin kymmenen minuutin katko lämpimän ruoan osalta, sillä emme saaneet yksinkertaisesti autoa messualueelle niin nopeasti kuin ajattelimme. Ihmiset kuitenkin ymmärsivät tilanteen ja lauantai sekä sunnuntai sujuivatkin hyvin kuljetuksen osalta. Oli vaikeaa arvioida milloin ruokaa tuli tilata lisää messuravintolaan. Kuljetus vei noin 10 minuuttia, mutta sen lisäksi täytyi huomioida myös ruoan pakkaaminen valmistuskeittiöllä, ja ruoan purkaminen messuravintolalla. Täytyi siis ennakoida noin puolta tuntia aiemmin, milloin ruokaa tarvittaisiin lisää. Ruokaa ei kuitenkaan voinut varastoida lämpölaatikoissa messuravintolalla pitkään, sillä se olisi hygieniasyistä ollut riskialtista. Itse olin messuravintolalla lounaan ajan ja huolehdin ruoan tilaamisesta messuravintolaan.

Lauantaina 9.6 näytti, että ruokaa riittää ruuhkahuipun yli, mutta syöjiä tuli odotettua enemmän. Nopeasti vaihtuvien tilanteiden takia valmistuskeittiöllä meinattiin jo välillä hermostua, sillä ruoan valmistaminen jaksotetusti oli itsessään hankalaa. Odottavan aika oli välillä pitkä, kun jännitin loppuisiko ruoka vai ehtisikö kuljetus ajoissa. Lauantaina tiedettiin jo vähän, mihin aikaan ihmiset tulisivat lounaalle ja näin ollen kaalilaatikkoa varattiin messuravintolalle enemmän, jotta ruuhkahuipun yli päästiin. Keittoja meni

viikonlopun aikana ennakoitua vähemmän, sillä moni ei ottanut kuin kotiruoan. Keittoa joutui tästä syystä vaihtamaan välillä lämpöpadasta, sillä muutoin lämpösäilytysaika olisi ollut liian pitkä. Keiton olisi voinut jättää jopa kokonaan pois, mutta toisaalta se oli hyvä olla, jolloin erityisruokia ei niin paljoa tarvinnut. Keitto kävi muun muassa kahtena päivänä kasvisyöjille.

Kaiken kaikkiaan keitot olivat ainoat, missä syntyi hävikkiä. Kotiruoka kiersi hyvin lämpölaatikosta pöytään ja jäljelle ei jäänyt paljoa. Salaatit olivat koko ajan kylmäsäilytyksessä, jolloin niistäkään ei syntynyt hävikkiä. Seuraavan päivän lounas aloitettiin edellisen päivän salaateille, jos niitä oli jäänyt. Lämpö- ja kylmäsäilytyksen seuranta on tärkeää tämän kaltaisissa suurissa tapahtumissa. Terveysviranomaiselle tehtiin tarvittavat paperit ennen messuja ja hän kävi katsomassa tilannetta messujen aikana paikan päällä. Ongelmatapauksilta vältytään kun asioista on huolehdittu.

Ruoat oli suunniteltu hyvin, sillä ihmiset tykkäsivät niistä. Kokonaisuus oli onnistunut. Kaalilaatikko arvelutti meitä, sillä ajattelimme, että se jakaisi liikaa ihmisten mielipiteitä. Samana päivänä oli juuri tästä syystä tarjolla kalakeittoa, joka on monen suosikki, jos kaalilaatikko ei maistu. Olemme havainneet Teatteriravintolan lounaalla, että varsinkin kalakeitto, mutta myös kaalilaatikko maistuvat asiakkaille. Samat ruokalajit eivät välttämättä toimisi Etelä-Suomessa, mutta Pohjois-Karjalan alueella ihmiset ovat oppineet niitä syömään. Monet ovat jopa innoissaan, kun saavat sellaisia herkkuja, mitä eivät välttämättä kotona valmista.

5.3 Loppupohdinnat

Lähtökohtana oli tehdä produktiivinen opinnäytetyö ja onnistuin siinä. Messut olivat itseltäni iso ponnistus, sillä en ole järjestänyt vastaavanlaisen tapahtuman ruokatuotetta. Oli paljon asioita, joita piti ottaa huomioon ja suunnitteluun meni paljon aikaa. Toteutusta tehdessäni huomasin, kuinka hyvin suunnittelu oli tehty. Hyvin suunniteltu lounaskokonaisuus osoittautui toimivaksi, ja muutenkin ruoan osalta messujärjestelyt menivät hyvin. Tavarat tulivat oikeisiin paikkoihin sovittuun aikaan ja raaka-aineita oli laskennallisesti oikeat määrät. Kylmäsäilytystilat messuravintolalla eli kylmäkontti oli oikeastaan välttämätön onnistumisen kannalta, sillä jäähallilla ei ollut riittäviä kylmäsäi-

lytystiloja. Ruoanvalmistaminen valmistuskeittiöllä toimi sujuvasti ja ruoka kulki messu-ravintolalle suunnitellusti. Koulun keittiön tilat olivat käyttötarkoitukseen nähden riittä-vät ja laitteisto oli kattava, jolloin ruoanvalmistaminen oli helppoa. Työntekijät olivat ammattitaitoisia ja huumoria riitti, millä jaksoikin rankan viikonlopun yli. Työntekijöitä ei ollut liikaa, mutta kuitenkin niin, että työt saatiin tehtyä suunnitellussa aikataulussa.

Tarvittavan tietoperustan löytäminen oli osittain hankalaa. Yleisötapahetumista on pal-jon tietoa, mutta tämän kaltaisten suurtahtumien ruokatuotteesta ei niinkään. Messu-ruokailua ja muita joukkotapahtumia järjestetään valtavasti. Hyvänä esimerkkinä siitä ovat niin Helsingin Messukeskuksen tapahtumat, armeijan joukkoruokailut esimerkiksi valatilaisuuksissa tai suviseurojen herätystapahtumat, jotka keräävät valtavasti ihmisiä. Tätä tietoa ei kuitenkaan ole kirjoitettu paljon, ainakaan julkiseksi.

Hankaluutta tuotti myös karjalainen ruokakulttuuri, josta luulisi löytyvän valtavasti tie-toa. Joensuun kaupungin, yliopiston ja ammattikorkean kirjastot kuitenkin osoittivat, että karjalaisesta ruokakulttuurista ei kuitenkaan ole liikaa kirjoitettu. Tarvittava tieto löytyy, mutta se on reseptiikan muodossa. Yllätyksekseni huomasin, että Sallinen-Gimpl on perehtynyt laajasti karjalaiseen ruokakulttuuriin ja haastatellut myös paljon alueen vanhempia ihmisiä. Hän on koonnut kattavasti tietoa karjalaisesta ruokakulttuu-rista ja reseptiikka on sellaista mihin itsekkin olen tottunut. Jaakko Kolmonen tunnetaan myös ruokakulttuurin vaalijana ja hän on koonnut paljon reseptiikkaa kirjoiksi. Resep-tiikkaa en kuitenkaan työhöni tarvinnut, vaan juuri yleistä tietoa vahvistamaan omia ajatuksiani karjalaisesta ruokakulttuurista.

Itse olen varttunut Pohjois-Karjalassa ja aivan itärajan tuntumassa. Opittu tieto kulkee sukupolvelta toiselle sanallisesti ja olen saanut omat oppini pitkälti äidiltäni. Perinteet haihtuvat, mutta tulevat silti säilymään, jos vain muistetaan jatkossakin opettaa tietoa tuleville sukupolville elämän myötä. Reseptiikkaa on valtavat määrät, mutta niiden mo-nimuotoisuutta tuo se, ettei mikään niistä ole se yksi ainoa oikea. Joka alueella, suvussa ja kodissa tehdään ruokalajeja omalla tavalla. Oikeita karjalanpiirakoita on yhtä monta kuin on tekijääkin ja karjalanpaistin sisältö sekä valmistustapa voi poiketa paljon toisis-taan.

50-luvun muonitusoppaan avulla sai näkökulmaa siihen, kuinka ennen suurtapahtumien ruokailut ovat toimineet. Mielenkiintoista oli huomata, että se on ollut sellaista, kuin sen on ajatellutkin olevan. Soppatykit ovat olleet yleisiä ja raaka-aineet ovat saapuneet tapahtumapaikalle jaksotetusti. Yllätyksekseni huomasin, että jo silloin erityisruokavaliot huomioitiin ruokatuotetta suunnitellessa ja myös ruoan turvallisuus oli keskeinen osa onnistumista. Kaikki on tapahtunut jaksotetusti, niin kuin tänäkin päivänä.

Tietoa kuitenkin kertyi ja kaiken kaikkiaan Karjalan Messujen ruokalista oli suunniteltu niin, että ruoat olivat karjalaisen ruokakulttuurin ilmentymiä jollakin tapaa. Lisäksi lähituotteita käytettiin ruoan valmistamisessa. Valmistaminen oli helppoa, sillä ruokatuotteet ja niiden raaka-aineet oli mietitty huolella. Asiakkaat kehuivat paljon salaatteja ja leipää, lämpimiä ruokia sekä jälkiruokia. Messut olivat Teatteriravintolan osalta onnistuneet. Ravintola saavutti markkina-arvon, sillä messuilta haettiin juuri näkyvyyttä.

Haastatteluja olisi voinut tehdä enemmän, jotta olisin saanut kasaan enemmän palautetta. Aika oli kuitenkin rajallinen ja omat resurssit vähissä. Suullista palautetta kyseltiin ihmisiltä koko viikonlopun ajan ja pääsääntöisesti ihmiset kehuivat lounasta. Negatiivinen palaute olisi kantautunut korviin jo viikonlopun aikana, mutta sitä ei kuultu. Katsoin kuitenkin, että haastateltavat olivat avainhenkilöitä ja heidän kauttaan sai kuulla myös muiden lounaalla kävijöiden mielipiteen.

Palautteen ja omien mielikuvien perustella samanlaiset messut voisi järjestää uudelleenkin. Seuraavalla kerralla suunnittelu ja toteutus olisivat helpompaa, sillä edellä kuvatut tiedot auttaisivat siinä. Ensi kerralla kustannukset voisi ottaa tarkempaan tarkasteluun. Kyseisen lounaan kustannukset olivat matalat, mutta ensi kerralla niiden tarkasteluun voisi käyttää enemmän aikaa, sillä suunnittelu ei veisi niin paljoa. Miten lounaan raaka-ainekustannuksia ja työvoimakustannuksia saisi madallettua, ilman että tuote tai palvelu kärsisi? Esimerkiksi salaattien määrää voisi pienentää, niin kuin aiemmin jo totesin. Toisaalta valmiin tuotteen kuten lihamurekkeen voisi korvata jollakin toisella, esimerkiksi samankaltaisella ruoalla kun kaalilaatikko. Kehittymisen kannalta on hyvä, että jatkoksi on paljon ajatuksia.

Lähteet

Allen, J. O'Toole, W. Harris, R. & McDonnell, I. 2011. Festival & special event management. Viides painos. John Wiley & Sons Australia. Australia.

Chaîne des Rôtisseurs Finlande Paistinkääntäjät ry. 2013. Ammattilaisten ja harrastajien yhteistyötä. Luettavissa: <http://www.rotisseurs.fi/jarjesto/>. Luettu: 3.1.2013

Getz, D. 2005. Event management & event tourism. Toinen painos. Cognizant Communication Office. New York.

Hellstedt, M. Karjalainen, K. & Tissari-Simola, V. 2000. Suussa sulavaa Suomesta. Finnfood Hyvää Suomesta. Vantaa.

Joensuun Teatteriravintola. 2013. Juhla- ja pitopalvelu. Luettavissa: <http://teatteriravintola.fi/juhla-ja-pitopalvelu/>. Luettu: 3.1.2013.

Jokinen, T. 2001. Tuotekehitys. Otatieto. Helsinki.

Kahiluoto, M. & Ojala, A. 1955. Muonitusopas. Vammalan Kirjapaino Oy. Vammala.

Kauhanen, J. Juurakko, A. & Kauhanen, V. 2002. Yleisötapahhtuman suunnittelu ja toteutus. WSOY. Helsinki.

Lampinen, A. 1985. Karjalainen keittokirja. Kolmas painos. Karjalaisen kulttuurin edistämissäätiö. Joensuu.

Lappalainen, H. & Kuronen, V. 2007. Karjalaisessa ruokapöydässä. ProAgria Pohjois-Karjalan Maa- ja kotitalousnaiset. Joensuu.

Laukkanen, M. 2012. Elintarvikehygienian perusteet. Kolmas painos. SEFO-konsultointi, tmi. Helsinki.

Lehmusoksa, R. & Lehmusoksa, R. 1995. Venäjän keittiö. Toinen painos. Luotsikulma Oy ja Gummerus Kustannus Oy. Helsinki.

Liperin Juurespakkaamo. 2013. Luettavissa: <http://www.liperinjuurespakkaamo.fi/>.
Luettu: 27.3.2013.

Liperin Mylly. 2013. Luettavissa: <http://www.liperinmylly.fi/>. Luettu: 27.3.2013.

Lumatjärvi, P. 3.11.2011. Yrittäjä. Joensuun Teatteriravintola. Henkilökohtainen tiedonanto. Joensuu.

Makujen Suomi Taste of Finland. 2012. Taustaa. Luettavissa:
<http://www.tasteoffinland.fi/fi/taustaa>. Luettu: 3.1.2013.

Pielisen Kalajaloste. 2013. Luettavissa: <http://www.pielisenkala.fi/>. Luettu: 27.3.2013.

Pohjois-Karjalan kauppakamari/Karjalan Messut 2012. 2012. Karjalan Messujen portit avautuvat perjantaina 8.6 klo 10. Luettavissa:
<http://www.karjalanmessut.fi/sitenews/view/-/nid/27/ngid/1/>. Luettu: 20.3.2013.

Porokylän Leipomo. 2013. Luettavissa: <http://www.porokylanleipomo.fi/etusivu/>.
Luettu: 27.3.2013.

Pro Agria Pohjois-Karjala. 2013. Karelia a la carte – Rakkaudella. Luettavissa:
<http://www.kareliaalacarte.fi/>. Luettu: 3.1.2013.

Pulliainen, E. 2006. Bioenergia ja lähiruoka. Ochre Chronicles Oy. Helsinki.

Reinikainen, S. 27.6.2012. Toimistoassistentti/messusihteeri. Pohjois-Karjalan Kauppakamari/Karjalan Messut 2012. Haastattelu. Joensuu.

Ruokatieto Yhdistys ry. 6.3.2012. Lähiruoka on määritelty paikalliseksi ruuaksi. Luettavissa: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1227230. Luettu: 15.1.2013.

Ruokatieto Yhdistys ry. 25.9.2012. Lähiruokatutkimus: Lähiruokaa valitaan tunteella. Luettavissa: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1237670. Luettu: 6.1.2013.

Sallinen-Gimpl, P. 1998. Karjalan perinneruokia. Karjalan Liitto ry. Helsinki.

Sallinen-Gimpl, P. 2009. Karjalainen keittokirja. 4. painos. Kustannusosakeyhtiö Tammi. Helsinki.

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Sosiaali- ja terveysministeriö. Helsinki.

Stenros, M. 1999. Carelia a la carte. Studio Avec Audiovisual. Lahti.

Tuoteankkuri. 2013. Luettavissa: <http://www.puteli.fi/>. Luettu: 27.3.2013.

Wasenius, T. 10.1.2013. Lehtori. Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymä. Henkilökohmainen tiedonanto. Joensuu.

Liitteet

Liite 1 Henkilöstötiedote

Karjalan messut 8.6.-10.6.2012

**Karjalan messujen järjestäjille/ näytteilleasettajille
messuravintola jäähallilla viikolla 23.**

Messuravintola

Messuravintola rakennetaan jäähallille ja siellä on perjantaista sunnuntaihin tarjolla lounasta klo 10-17. Ravintolan yhteydessä myydään myös kahvileipää, lähinnä kahvilipuilla saatavia korvapuusteja ja ruisnappeja.

Ravintola on samalla tavalla kuin kahviokin käytössä vain messuravintolalle ja näytteilleasettajille, ei messuvieraille.

Oletus on, että joka päivä käy lounaalla noin 1000 henkilöä. Perjantai ja sunnuntai saattavat olla rauhallisempia ja lauantai puolestaan vilkkaampi. Kaksipuolisia linjastoja on kaksi. Kaksi kylmävaunua salaateille tulee koululta ja lämmin ruoka värmäreissä.

Messujen avajaiset ovat perjantaina klo 11, jonka jälkeen kutsuvieraat tulevat messuravintolaan lounaalle. Heillä ei ole eri ruokaa, vaan syövät perjantain lounasta pöydästä.

Ruoka valmistetaan Kanervalan koulun keittiöllä (Jaakko, Taru, ja Sonja sekä Helena tiskissä) ja kuljetetaan jäähallille.

Jäähallilla kylmäkontti, johon saadaan salaatit aina kyseiselle päivälle. Myös ruisleipä Porokylältä toimitetaan perjantaina suoraan jäähallille. Eli vain lämmin kulkee portaattain. Jäähallilla töissä mm. Rami, Ulla, Hanna, Simo (pe ja su) Sari (la), Aino (la ja su)

Liite

Liitteenä ruokalista salaatteineen.

Lisätietoja

Tiia

Liite 2 Tuoretavaratilaus

To 7.6 klo 14 Kanervalan koululle				
mitä	määrä	yht	yksikkö	
soseperuna, kuorittu		40	kg	
annosperuna, kuorittu	150+150	300	kg	
perunapala (kalakeittoon+soljankaan)	120+55	175	kg	
porkkana, kuorittu	7*5kg	35	kg	
lanttu, kuorittu	4*5kg	20	kg	
sipuli, kuorittu	5*5kg	25	kg	
sipulipala (karjalanpaistiin)	7*6kg	42		saman kokoinen kuin kaalilaatikkoon e
sipulipala (kaalilaatikkoon)	8*3kg	24	kg	42+24=66kg
sipulipala (perunasalaattiin)	3*3kg	10	kg	tämä voi olla pienempää
sipulisuikale (kalakeitto ja soljanka)	48+11kg	59	kg	
purjosuikale (salaattiin)	3*3kg	9	kg	
porkkanasuikale (soljanka)	5*5kg	25	kg	
kaalipala (kaalilaatikkoon)	31*5kg	155	kg	
kaalisuikale (kasvissoljankaan+salaatiksi)	12*4kg	48	kg	
porkkanajulienne	6*2kg	12	kg	
porkkanakuutio 20mm, puhdas	6*5kg	30	kg	
lanttukuutio 20mm, puhdas	6*3kg	18	kg	
jenkki leikattu	28*4kg	112	kg	
kurkku pala pieni (vihersalaatin sekaan)	20*2,5kg	50	kg	
kurkku viipale (mummon kurkut)	8*6kg	48	kg	
tomaattiviipale (tomaattisalaatti)	7*6kg	42	kg	
porkkanaraaste	10*5kg	50	kg	
punakaaliraaste	7*6kg	42	kg	
punajuuriviipale (punajuurivuoka/gratiini)	4*2,5kg			
perunaviipale (gratiini/vuoka)	3*2,5kg			
kesäkurpitsa	30		kg	
keltainen paprika	5		kg	
punainen paprika	5		kg	
	10		pnt	
tilli	32		pnt	
PAKASTEET				
mustaherukka	16		kg	
punaherukka	8		kg	
puolukka	25		kg	

Liite 3 Teemahaastattelu

Teemahaastattelu

Taustatiedot Sukupuoli, ammatti?

Maakunnallisuus

Miten näytteilleasettajien messuravintolan lounaalla oli huomioitu karjalainen ruokakulttuuri?
Millä tavoin alueemme tyypillisiä raaka-aineita (kuten viljaa, juureksia, marjoja ja kalaa) hyödynnettiin?

Lähiruoka

Millä tavoin lähituottajat nousivat esille?
Kuinka lähituottajien raaka-aineita ja tuotteita oli käytetty?

Karjalan messut

Millaisia ennakko odotuksia Teillä oli messu lounaasta?
Kuinka suurtahtumassa tarjottava lounas sujui ja vastasiko se odotuksia?
Miten messuravintolan lounas tuki Karjalan messujen teemaa?

Reseptiikka Karjalan Messuille 2012

Tiia Tahvanainen

Produkti
Opinnäytetyö
2013



Sisällys

1	Johdanto	1
2	Pääruoat.....	3
2.1	Lihamureke.....	3
2.2	Kaalilaatikko.....	3
2.3	Karjalanpaisti	4
3	Keitot.....	5
3.1	Juuressosekeitto	5
3.2	Savukalakeitto	6
3.3	Kasvisseljanka	7
4	Jälkiruoat.....	8
4.1	Herukkakiisseli.....	8
4.2	Puolukkavispipuuro	8
4.3	Raparperikiisseli.....	9
5	Salaatit.....	10
5.1	Ruokaisat salaatit	11
5.2	Kevyet salaatit	16
6	Kuvia valmistuskeittiöltä	18

1 Johdanto

Produkti sisältää reseptiikan Karjalan Messuille 2012. Kolmen päivän lounaslista koostui keitoista, pääruoista, jälkiruoista ja salaateista. Erityisruokavalioista ei ole reseptiikkaa, sillä niiden menekki oli vähäistä. Erityisruoat valmistettiin kokkien ammattitaitoa ja mielikuvitusta käyttäen.

ruoka	PE 8.6	tuottajat	LA 9.6	tuottajat	SU 10.6
Keitto	juuressokeitto	liperi	kirkas savukalakeitto	pielisen kala	kasvissoljanka
Kotiruoka	lihamureke	puljonki	kaalilaatikko	liperi	karjalanpaisti
Lisäke	keit. peruna	liperi	puolukka-kurpitsa	tuoteankkuri	keit.peruna
Kasvisruoka	punajuurigratiini		kaaliläda+soijarouhe		tofu-kasvisvuoka
Vihersalaatti	salaatti, kurkku		salaatti+salaattimix		salaatti, kurkku
Raaste	punakaaliraaste		porkkanaraaste	liperi	kirkas kaali-porkkana
Kevytsalaatti 2.	tomaatti-rucola		mummonkurkut		pork-lanttunoppa
Perunasalaatti	yrttinen		perinteinen		punajuuri-kermaviili
Pasta/ohrasalaatti	tumma pasta-kinkku	karelian lihajaloste	ohra-puutarhamix	liperin mylly	ohra-juusto
Jälkiruoka	herukkakiiseli	kontiomehu+liperi	puolukkapuuro	liperi	raparperiikiiseli
salaattikastike					
vaalea leipä		talon			
tumma siivuleipä		porokylä			
glut leipä		anna-maija h			
levitteet					
	1000		1200		1000

Kuvio 1 Ruokalistan hahmotelma

Keittojen ja pääruokien eli niin sanottujen kotiruokien kirjaamisessa käytin apuna Excel-taulukkoa. Salaatit noudattivat joka päivä samaa kaavaa: vihreä, raaste, kevytsalaatti, perunasalaatti ja pasta/ohrasalaatti. Kirjasin taulukkoon myös joka päivä vaihtuvan jälkiruonan. Tuotteiden yhteyteen merkitsin paikalliset tuottajat, jotta sain kartoitettua kuinka monesta lähituotteesta lounaslista koostuu (kuvio 1).

Messuravintola rakennettiin jäähallille. Asiakaspaikkoja oli noin 350 ja ruokalinjastoja kaksi (Kuva 1). Salaateille oli vuokrattu Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymältä liikuntateltavat kylmävaunut. Vaunuja oli kaksi ja niihin mahtui kumpaankin kuusi ½ GN-astiaa. Lämpimät ruoat olivat tarjolla lämpöhauteissa, leivät suurissa koreissa ja levitteille oli kylmäalustat. Ruokailuastiat olivat kertakäyttöiset. (Kuva 2.)



Kuva 1 Messuravintola
(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 2 Ruokalinjasto
(Kuva: Tiia Tahvanainen)

2 Pääruoat

2.1 Lihamureke

1 hlö	1000 hlö
150g	150kg
6kg ltk=40hlö	25*6kg ltk (+ varalle 5ltk)

2.2 Kaalilaatikko

40HLÖ=1GN		1200HLÖ=30GN
3kg	jauheliha, kypsä	90kg
5kg	kaalipala	150kg
0,8kg	sipuli	25kg
0,6l	puuroriisi	18l
	vesi	
	lihaliemijauhe	
0,5prk	siirappi	15prk
	suola	
	mustapippuri	
	meirami	

Laita kippikattilaan mela. Lisää kaalit, sipulit, suolaa ja vettä. Hauduta. Kun kaalit on vähän kutistuneet, voit lisätä sekaan raa'an puuroriisin, hyvin hienonnetun, kypsän jauhelihan, siirapin ja muut tarvittavat mausteet. Sekoita melalla. Lisää lihalientä tarvittaessa niin, että riisit saa nestettä. Jaa sekoitettu kaalilaatikko gn vuokiin. Paista uunissa +120 asteessa noin tunti.

2.3 Karjalanpaisti

100HLÖ/2GN	(0,18kg/hlö)	1200HLÖ/24GN
18kg	sika-nauta	200kg
3kg	sipuli	40kg
	vesi	
	laakeri	
	maustepippuri, kok	
	mustapippuri, kok	



Kuva 3 Lämpöhauteessa karjalanpaistia ja perunaa
(Kuva: Tiia Tahvanainen)

3 Keitot

3.1 Juuressosekeitto

100 hlö		1000hlö
4kg	peruna	40kg
3kg	porkkana	30kg
2kg	lanttu	20kg
2kg	sipuli	20kg
12l	vesi	140l
1l	pun kerma	10l
3l	sin kerma	30l
	suola	
	mustapippuri	

Keitä juurekset vedessä. Soseuta ja lisää kermat. Mausta.

Valmista keitto kahdessa erässä, jos ruokailuaika on pitkä.

Isossa määrässä huomioitava, että muun muassa kuljetusastioihin jää keittoa, joka on hävikkiä. Toisaalta suuressa joukkoruokailussa keittoa otetaan vain vähän, jos tarjolla on myös kotiruokaa.

Ohjeesta tulee noin 280 litraa. Tuhannelle riittäisi 200 litraa, jos Karjalan Messut toteutettaisiin uudelleen samalla tavalla.

3.2 Savukalakeitto

100HLÖ

1200HLÖ

10kg

perunapala, raaka, valmis

120kg

4kg

sipuli suikale, valmis

48kg

3,3kg/6prk

savusärki öljyssä

40kg/73prk

kalaliemi (vesi+kalaliemijauhe)

2pnt

tilli

24pnt

maustepippuri, kok

mustapippuri, kok

laakerinlehti

suola

Valmista kirkas kalaliemi vedestä ja kalaliemijauheesta. Mausta liemi. Keitä liemessä sipulia ja perunaa. Lisää valmiiseen keittopohjaan purkkisärkeä ja hakattua tilliä. Saat säännösteltyä keiton menekkiä valmistamalla vain keittopohjan ja lisäämällä kalaa tarjolle laittaessa.

3.3 Kasvisseljanka

100HLÖ

2kg	kaalisuikale, raaka, valmis
4kg	vihannessuikale, menu
5kg	perunakuutio, raaka, valmis
1kg	suolakurkkusuikale, menu
1prk	tomaattipyree, menu
0,5prk	oliiviviipale, menu
	vesi
	sitruuna
	tilli
	kasvisliemi
	laakeri
	mustapippuri
	meirami
	sokeri
	suola
	mustapippuri

1100HLÖ

22kg
44kg (5ltk=30pss, a 1,5kg/pss)
55kg
11kg (2prk=10kg)
11prk (prk=800g)
6prk (prk=3kg/1,4kg)

Freesaa kasvikset ja tomaattipyree kippikattilanpohjalla. Lisää mausteet ja vesi. Lisää hauduttamisen jälkeen perunapalat ja anna hautua. Lisää lopuksi myös oliivit, suolakurkut ja sitruuna palat sekä reilusti hakattua tilliä.

4 Jälkiruoat

4.1 Herukkakiisseli

1GN/100hlö		10GN/1000hlö
10l	vesi	100l
2l	mehu	n.25l
	sokeri	
2,5kg	marjoja	25kg
	perunajauho	

Keitä mehusta, vedestä ja sokerista kiehuva liemi. Suurusta perunajauhoilla. Kaada suurustettu mehu marjojen päälle ja jäähdytä.

4.2 Puolukkavispiuuro

500 hlö		1000 hlö
8l	puolukka	16l
40l	vesi	80l
10l	sokeri	20l
7l	mannasuurimo	16l

Keitä puolukoita, vettä ja sokeria 30-60 minuuttia. Vispilöi mannasuurimot sekaan ja kiehauta. Jäähdytä ja vatkaa kuohkeaksi kylmänä.

4.3 Raparperikiisseli

1GN/100hlö		1000hlö
10l	vesi	100l
2l	mehu, punainen	n.25l
	sokeri	
2,5kg	raparperi	25kg
	perunajauho	

Keitä raparpereja vedessä mehun ja sokerin kanssa. Suurusta perunajauholla. Jäähdytä.



Kuva 4 Jälkiruoka ja juomapiste
(Kuva: Tiia Tahvanainen)

5 Salaatit

Salaattipöytä koostui joka päivä viidestä eri salaattista. Tarjolla oli vihersalaattia, kaksi kevyempää ja kaksi ruokaisampaa salaattia.



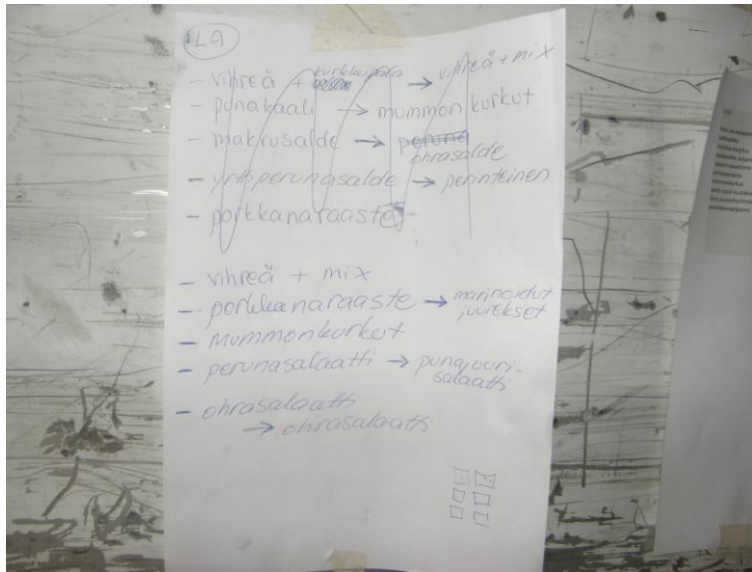
Kuva 5 Salaatit tarjolla kylmävaunussa

(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 6 Kylmäkontti salaateille

(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 7 Muistilista kylmäkontin työntekijälle

(Kuva: Tiia Tahvanainen)

5.1 Ruokaisat salaattit

Salaattien ohjeet on suunniteltu GN-astioihin (1/1, 150), jolloin ne mahtuvat mustiin kuljetuslaatikoihin. Reseptiikan suunnittelu vaiheessa emme tiedäneet, että koulun keittiöllä on suurempia säilytysastioita, joihin voimme valmistaa salaattit. Valmiit salaattit kuljettiin kylmäkonttiin. Kuljetusmatka oli lyhyt, joten kuljetimme salaattit sellaisinaan suurissa astioissa. Ne eivät olleet kovin ergonomisia nostella, mutta muutoin käytössä huomattavasti helpompia. Yksi salaatti mahtui omaan astiaansa, jolloin päivän aikana ei tarvinnut vaihtaa astioita. Kylmäkontissa suurikin salaattiasia pysyi kylmänä ja tiskiä tuli vähemmän. Jatkoa ajatellen on kuitenkin hyvä, että reseptiikka on tehty juuri kyseisille GN-astioille. Teatteriravintola ja moni muukin ravintola käyttää ruoan kuljettamiseen säilytyslaatikoita, jotka on mitoitettu GN-astioille.

Yrttinen perunasalaatti, pe

	1GN/200hlö	6GN/1200hlö
perunanoppa, kypsä	5kg	30kg
purjosuikale	1,5kg	10kg
kapris, pieni	1prk	6prk
persilja	1/2pnt	3pnt

”Italiansalaatti”, pe

	1GN/200hlö (50g/hlö)	6GN/1200hlö
tumma pasta	3kg	12kg
herne-maissi-paprika	2,5kg=1pss	15kg=6pss
kinkkusuike	2kg	12kg
majoneesi, a5kg	¼ sankko	1,5sankko
suolakurkkusuike, menu	½ prk	3prk

Perinteinen perunasalaatti, la

	1GN/200hlö	6GN/1200hlö
pottunoppa, kypsä	5kg	30kg
suolakurkkukuutio, menu	½ prk	3prk
sipulikuutio	1,5kg	10kg
majoneesi, a5kg	¼ sankko	1,5 sankko
sinappi		

Puutarhurin ohrasalaatti, la

	1GN/200hlö (45g/hlö)	6GN/1200hlö
kokonainen ohra	3kg	18kg
puutarhurin mix, pakaste	2,5kg	15kg=6pss

Punajuuri-omenasalaatti, su

	1GN/200hlö(65g/hlö)	5GN/1000hlö
punajuurikuutio, menu	1prk	5prk
suolakurkkukuutio, menu	1prk	5prk
omenakuutio, menu	1pss	5pss
(kermaviili, a5kg	n.1/2 prk	n.3prk)

Juustoinen ohrasalaatti, su

	1GN/200hlö(45g/hlö)	5GN/1000hlö
kokonainen ohra	3kg	15kg
cheddar kuutio, menu	2pss	12pss
persilja	1/2 pnt	3pnt
rucola	1pss	5pss
pikkelsi, menu	2prk	10prk



Kuva 8 Ohra-juustosalaatti

(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 9 Punajuurisalaatti

(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 10 Puutarhurin ohrasalaatti

(Kuva Tiia Tahvanainen)

5.2 Kevyet salaatit

	Perjantai 1000hlö	Lauantai 1200hlö	Sunnuntai 100hlö
Pilkottu jäävuorisalaatti (40g/hlö) 4kg=1GN=100hlö	10*4kg=40kg	8*4kg=32kg	10*4kg=40kg
Salaattimix, menu	-	8*2kg=16kg	-
Kurkkupala, 10mm (25g/hlö)	10*2,5kg=25kg	-	10*2,5kg=25kg
Kurkkuviipale, valmis (40g/hlö)		8*6kg=48kg	
Porkkanaraaste, valmis (40g/hlö)		10*5kg=50kg	
Punakaaliraaste, valmis 1GN=6kg=150hlö (40g/hlö) +500g auringonkukan- siemeniä per GN	7*6kg=40kg		
Tomaattiviipale, valmis 1GN=6kg=150hlö (40g/hlö) +200g rucolaa per GN	7*6kg=42kg		
Kaalisuikale, valmis 1GN=n.200hlö (n.25g/hlö) +2kg porkkanasuikalet- ta, valmis per GN			6*4kg=24kg
Porkkanakuutio 20mm, valmis (30g/hlö) Lanttukuutio 20mm, valmis (20g/hlö)	porkkana 6*5kg=30kg lanttu 6*3kg=18kg		



Kuva 11 Kaalisalaatti

(Kuva Tiia Tahvanainen)



Kuva 12 Mummonkurkut

(Kuva: Tiia Tahvanainen)

6 Kuvia valmistuskeittiöltä



Kuva 13 Valmistuskeittiö

(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 14 Suuret kippikattilat

(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 15 Salaattien valmistuspiste
(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 16 Seljankaa kippikattilassa
(Kuva: Tiia Tahvanainen)



Kuva 17 Talon leipää paistumassa isossa pinnauunissa
(Kuva: Tiia Tahvanainen)